75道摩登料理總匯

葡萄酒·美食

News 魅力新搭法



芳醇順口的梅洛葡萄紅酒、散發草本香氣的白蘇維翁葡萄白酒…





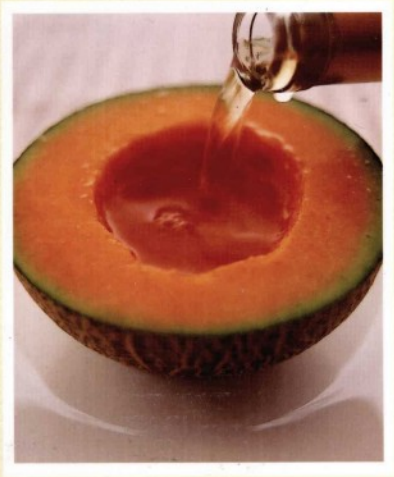








萬里機構



34003
新華書店
¥97.00

ISBN 978-962-14-3852-2
9 789621 438522
聯合出版集團
HK$88.00

台灣東販股份有限公司
香港萬里機構・飲食天地
聯合出版



料理●

河村みち子



神奈川縣出身。慶應義塾大學文學系畢業。從孩提時代就相當熱愛料理。以料理研究家身分起步後，就以其高明的調理技術與出色獨特的品味贏得高人氣，於書籍或雜誌、電視節目等各方面皆很活躍。在其已開設20年以上的料理教室，持續提出容易調理且嶄新的食譜。對葡萄酒的造詣也頗為深厚，而其中最鍾愛的也是波爾多葡萄酒。「最喜歡玻美侯所產芳醇順口的紅葡萄酒。
http://www.michikohouse.com/

● 日文版工作人員

全書設計 ● 佐藤芳孝・白井瑞器（サトズ）

攝影 ● 日置武晴（法國部分攝影除外）

造型 ● 佐々木カナコ

插畫 ● 村上みどり

文、MARIAGE ADVICE ● 名越康子（葡萄酒記者）

取材協力 ● 船戶加代子
（田崎真也 Wine Salon 副負責人、Bordeaux Wine 委員會認定講師）

熱量・鹽分計算 ● 亀石早智子

料理助理 ● 堤 人美　川嵜真紀　松澤由美子　数本知子

編輯協力 ● Bordeaux Wine 委員會
（Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux）、法國食品振興會



Casa 邀您品嚐葡萄酒的美味

●只要憑此截角在晚餐時段（18:00～21:00）消費，就可獲贈 Casa House Wine 乙杯（此截角影印、毀損無效）
●店名：Casa Lounge &Restaurant
●地址：台北市大安區忠孝東路四段216 巷 27 弄 17 號一樓
●電話：(02)8771-8799
●營業時間：星期一公休
非假日 18:00～01:00
假日及假日前夕 18:00～03:00

國家圖書館出版品預行編目資料

葡萄酒．美食魅力新搭法／Orange Page著；劉詠綾譯. -- 初版. -- 臺北市 ：臺灣東販, 2008.07
面； 公分

ISBN 978-986-176-650-8（平裝）

1. 食譜　2. 葡萄酒

427.1　97010327

OUCHI DE WINE
© 2007 ORANGE PAGE
Originally published in Japan in 2007 by THE ORANGE PAGE INC.
Chinese translation rights arranged through TOHAN CORPORATION, TOKYO.

葡萄酒・美食 魅力新搭法

2008年7月1日初版第一刷發行

著　者　ORANGE PAGE
譯　者　劉詠綾
編　輯　陳正芳
發行人　小宮秀之
發行所　台灣東販股份有限公司
＜地址＞台北市南京東路四段25號3F
＜電話＞(02)2545-6277-9
＜傳真＞(02)2545-6273
＜網址＞http://www.tohan.com.tw
郵撥帳號　1405049-4
新聞局登記字號　局版臺業字第4680號
法律顧問　蕭雄淋律師
總經銷　農學股份有限公司
＜電話＞(02)2917-8022
香港總代理　萬里機構出版有限公司
＜電話＞2564-7511
＜傳真＞2565-5539

本書若有缺頁或裝訂錯誤，請寄回調換。
Printed in Taiwan

75道摩登料理總匯

葡萄酒·美食

News 魅力新搭法



芳醇順口的梅洛葡萄紅酒、散發草本香氣的白蘇維翁葡萄白酒…





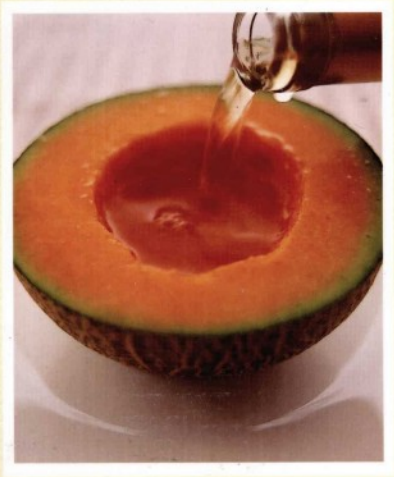








萬里機構



34003
新華書店
¥97.00

ISBN 978-962-14-3852-2
9 789621 438522
聯合出版集團
HK$88.00

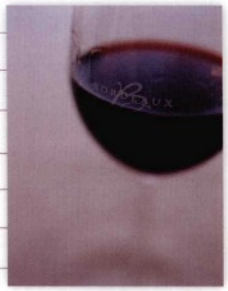
台灣東販股份有限公司
香港萬里機構・飲食天地
聯合出版

| 75道摩登料理總匯 |

葡萄酒・美食

魅力新搭法





葡萄酒就是可以盡情輕鬆地在家享用的酒類。
不管是日常用餐時、好友聚會時、或是想要放鬆心情時……。
不管何種場合，必定可找到恰好適合的葡萄酒。

雖然統稱為「葡萄酒」，事實上不同種類的葡萄酒其味道也是大異其趣。
各個種類皆有不同的美味，這也是葡萄酒吸引人的魅力所在。
此外，去瞭解每一種酒的由來概況，也是有趣的地方之一。
因為略微地瞭解葡萄酒，將使得品酒的樂趣變得更加廣泛。

本書中，將為您介紹更加熟悉親近葡萄酒的捷徑——法國波爾多地區的葡萄酒。
自古以來就以葡萄酒的釀造地而遠近馳名的波爾多。
是不斷出產品質穩定、美味的葡萄酒地區。

品嚐葡萄酒的美味，首先最重要的是從基礎開始。
而匯集了各種各類美味葡萄酒的波爾多，在這方面也可說是最適合入門者。
從尋常的口味到特殊的口味，皆可任意選擇。

美味的葡萄酒與適合搭配的料理，以及聊得起勁的葡萄酒大小事。
此時，請務必沉浸於本書中之樂趣。

chap.1

使葡萄酒更加美味的小酒餚



醃甜椒……10
酪梨葡萄柚沙拉……10
半乾蕃茄……11
薄荷風味胡蘿蔔……11
醋漬章魚西洋芹……12
韓式涼拌節瓜……12
炸薯條……13
青花菜凱撒沙拉……13
乳酪＆水果乾……14
小黃瓜與紫洋蔥泡菜……14
烤蕪菁佐乳酪醬……15
香草拌莫查列拉乳酪……15
豆腐紅甜椒沾醬……16
橄欖醬……16
豬肉醬……17
杏仁香料……17

本書的使用方法

●料理的分量，在材料表一開始便會註明（2 人份）（4 ～ 6 人份）以供參考，請以此為標準來準備。

● 1 大匙為 15ml、1 小匙為 5ml、1 杯為 200ml。

●微波爐的加熱時間是以電力 600W 的微波爐為標準。如果是 500W 的微波爐請乘以 1.2 倍、700W 的微波爐請乘以 0.8 倍的時間來加熱。此外，加熱時間依機型的不同有時也會多少有所差異。

●烤箱溫度與烘烤時間依機種不同而有所差異，請一邊觀察狀況一邊斟酌使用。

●炸油的溫度標準如下。

中溫（170 ～ 180℃）：灑下少量的麵包粉或麵衣，會沉到接近鍋底處，再馬上浮起來的程度。

高溫（185 ～ 190℃）：灑下少量的麵包粉或麵衣，會沉到鍋子中間再往下掉落一點點，然後馬上浮起來並在油鍋表面跳動的程度。

●材料表所標示的「高湯」，請使用昆布和柴魚來熬煮，或利用市售的和風高湯粉依指示溶解備用。

chap.2

依照葡萄酒的口味來選擇搭配的料理食譜

◎白辛淡……20

義式生鯛魚薄片與吉康菜……21
酥炸雞魚佐蘿蔔泥酸橘醋……21
槍烏賊與蘆筍佐芥末醋味噌……22
烤茄子拌梅肉……22
嫩煎旗魚佐小蕃茄醬……23
雞肉水芹湯鍋……24
酒蒸海鮮蔬菜……25

◎白辛烈……28

大蒜嫩煎蘑菇鰹魚……29
奶油白豆腐醬拌香菇甜椒……29
蝦仁羅勒炸餛飩……30
干貝蘆筍佐芥末奶油……30
無花果拌芝麻醬……31
羊栖菜雞豆芝麻沙拉……31
酥炸牡蠣裹杏仁片……32
白葡萄酒蒸豬肉高麗菜……33
清烤雞肉佐藍乳酪……34

◎白甘……36

中華風蒸豬肉洋李乾……37
照燒雞肝……38
哈密瓜與葡萄酒的甜點……39
優格奶油……39
義大利脆餅 & 鮮奶油……39

◎紅淡……42

普羅旺斯燉菜……43
乾燒蝦仁……44
辣醬油風味 義式生鰹魚薄片……45
酥炸星鰻杏鮑菇沙拉……46
照燒鮭魚……46
蕃茄煮花豆……47
酥脆培根水芹沙拉……48
千層炸豬排……48
蕃茄馬鈴薯燉肉……49

◎紅烈……58

蠔油炒牛肉甜椒……59
山椒芽照燒小羊排……60
黑胡椒鮪魚排……61
炒牛肉蘑菇……61
黑醋糖醋豬肉……62
山椒實煮鰻魚……62
烤鴨蔥段鍋……63



chap.3

葡萄酒問答集

◎葡萄酒的基本……68 ～ 73
◎飲用葡萄酒……74 ～ 79
◎保存葡萄酒・
其他……80 ～ 82



chap.4

料理職人所創作
適合搭配葡萄酒的料理

◎「MAXIVIN」
佐藤陽一先生 菅原 徹先生
咖哩風味 白葡萄酒蒸淡菜……85
波爾多風味 牛排佐香菇……85

◎「分とく山」野崎洋光先生
奶油乳酪塊……87
鍬燒雞肉香菇……87

◎「Jeeten」吉田勝彥先生
花椒風味 炒煮茄子青椒……88
黑醋煮鰤魚……89
豆豉蒸豬肉百合根……89



chap.5

葡萄酒派對的推薦菜餚

◎第一次的葡萄酒派對
開胃生火腿法國鄉村麵包……94
雪茄形干貝春捲條……94
紫色高麗菜與胡蘿蔔的藍乳酪沙拉……95
蘑菇肉醬筆尖型麵……96

◎享受和食的葡萄酒派對
烤生麩佐西京味噌……99
淡煮蘿蔔乾絲玉簪……99
手毬壽司……100
酥脆炸什錦……101

◎品嚐紅葡萄酒的派對
帕梅善乾酪片＆烤蘆筍……103
水芹與西洋芹的沙拉……103
簡易法式鹹派……104
羅宋湯……105

◎午餐的葡萄酒派對
雞豆泥沾醬……107
蠶豆水果番茄沙拉……107
雞肉與蔬菜的北非小米飯……108



◎推薦＆價格合理的葡萄酒目錄「Value Bordeaux」
「白辛淡」……26、27
「白辛烈」……35
「白甘」……40
「紅淡」……50 ～ 57
「紅烈」……64 ～ 66
◎波爾多葡萄酒簡介……40、41
◎商店列表・進口商列表……110、111

材料介紹……112、113

瞭解葡萄酒瓶裡的悠久歷史



葡萄酒の個性 定價NT$320

作者堀賢一為日本代表性葡萄酒新聞記者，本書是他繼《ワインの自由（葡萄酒的自由）》（集英社出版）之後又一力作。所謂葡萄酒的個性所指的就是其呈現出來的色澤、香氣和味道，而隨著葡萄生產地的氣候、地質，甚至是種植田地的坡度、熟成時使用的木桶材質等，都是影響葡萄酒個性的要因。身為專家的作者針對這些因素，以圖文並列的方式加以闡述，相當具有說服力，可說是一本集葡萄酒資訊大成的專業著作。

（圖文資料摘自東販出版「葡萄酒の個性」©SOFTBANK Creative Corp.，2007）

憑本書書腰背面的折價券，即可享有

誠品酒窖、長榮桂冠酒坊

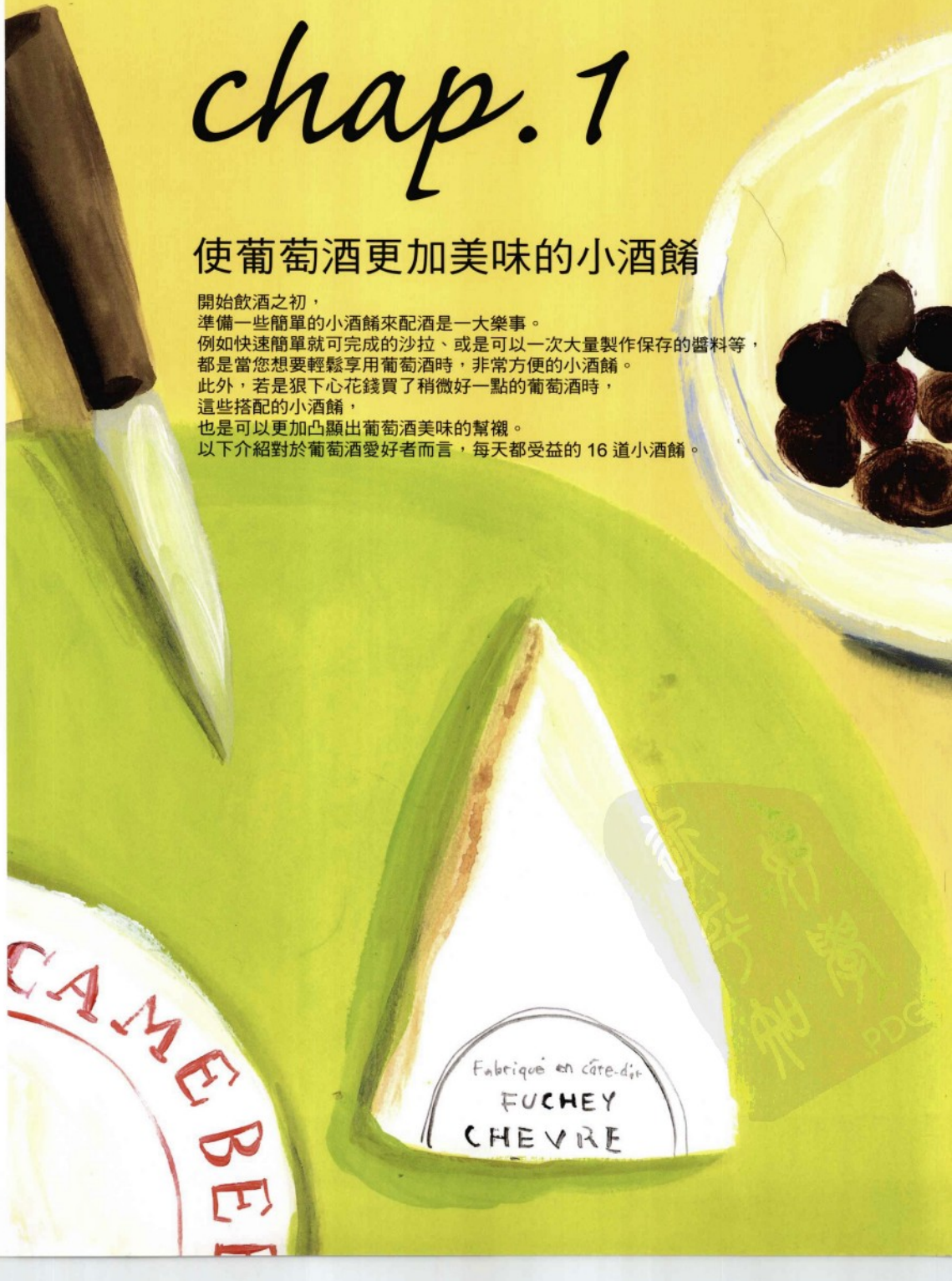
10%OFF 消費優惠！

東販出版 台灣東販股份有限公司 台北市南京東路四段25號3樓 TEL／（02）2545-6277～9 http://www.tohan.com.tw/
郵撥帳號：1405049-4 戶名：台灣東販股份有限公司

chap.1

使葡萄酒更加美味的小酒餚

開始飲酒之初，
準備一些簡單的小酒餚來配酒是一大樂事。
例如快速簡單就可完成的沙拉、或是可以一次大量製作保存的醬料等，
都是當您想要輕鬆享用葡萄酒時，非常方便的小酒餚。
此外，若是狠下心花錢買了稍微好一點的葡萄酒時，
這些搭配的小酒餚，
也是可以更加凸顯出葡萄酒美味的幫襯。
以下介紹對於葡萄酒愛好者而言，每天都受益的 16 道小酒餚。





酪梨葡萄柚沙拉

融合了多汁感與醇厚感的一道沙拉。
以百里香與黑胡椒來提味，
形成帶點成熟的風味。
特別適合搭配口感濃醇的白葡萄酒。

材料（方便料理的分量）

酪梨……1 個
葡萄柚（紅肉）**……1 個**
百里香……適量
橄欖油（Extra Vergine）**……2 大匙**
鹽　粗粒黑胡椒

作法

❶ 用菜刀縱切入酪梨內並轉一圈，再用兩手將酪梨擰成兩半。利用刀尖插入果核，再旋轉取出。去皮並切成7mm 的厚度。剝除葡萄柚的果皮，從果瓣裡取出果肉，去籽並切成一口的大小。

❷ 在容器內將❶攪拌均勻並盛裝好，摘取百里香的葉子並撒上去。撒上少許的鹽、粗粒黑胡椒，並淋上橄欖油。

共 578kcal　鹽分 1.4g

醃甜椒

利用火烤使其甜味凝縮的醃甜椒。
因為可以先做好存放著，
所以也非常適合做為派對的前菜。

材料（方便料理的分量）

黃甜椒、紅甜椒……各 1 個
橄欖油（Extra Vergine）**……2 大匙**
鹽　粗粒黑胡椒

作法

❶ 甜椒縱切一半，去除蒂頭與籽，再縱切一半。將瓦斯烤爐充分預熱，再把甜椒排列於其上，以大火燒烤約7 分鐘至表面呈現黑色焦痕為止。

❷ 取下甜椒放入缽盆，覆蓋上保鮮膜放置 3 ～ 4 分鐘。取下保鮮膜，剝掉甜椒的皮並縱切成 1 ～ 2cm 的寬度。盛入容器內，撒上少許的鹽、粗粒黑胡椒，並淋上橄欖油。

共 289kcal　鹽分 1.2g







半乾蕃茄

只需將小蕃茄放入烤箱內烘烤，
其甜度馬上變得更加濃郁。
也可做主餐的配菜，非常便利的一道小菜。
很適合搭配淡紅葡萄酒。

材料（方便料理的分量）

小蕃茄……15 個

作法

❶ 將烤箱事先預熱至 130℃。小蕃茄去蒂。

❷ 在烤盤鋪上一層烤盤紙，並將小蕃茄排列於其上，放入 130℃的烤箱內烘烤約 1 小時。

共 55kcal　鹽分 0g

薄荷風味胡蘿蔔

顏色鮮豔香味清涼，
薄荷發揮效用的一道沙拉。
味道充分滲入清脆的胡蘿蔔內，
吃得到其爽口感。

材料（方便料理的分量）

胡蘿蔔……1 根

A
- **橄欖油**（Extra Vergine）**……1 大匙**
- **檸檬汁……2 小匙**
- **鹽、胡椒……各少許**

薄荷（參照 P112）**……適量**

作法

❶ 用切片器將胡蘿蔔切成細絲。如果沒有切片器，可用菜刀切成長度 4 ～ 5cm 的細絲。

❷ 將 **A** 倒入缽盆內攪拌均勻，再放入胡蘿蔔調拌。加入薄荷略微攪拌後，盛入容器內。

共 170kcal　鹽分 1.1g



醋漬章魚西洋芹

享受章魚、西洋芹、馬鈴薯
各種不同口感食物搭配在一起的醃漬物。
因加入羅勒使得口味變重，
但後味卻很清爽，與白葡萄酒非常對味。

材料（方便料理的分量）

燙熟的章魚腳……1 隻（150g）
西洋芹莖……1 根份
馬鈴薯……1 個
黑橄欖（去核）**……5 個**
羅勒（參照 P112）**……適量**
A
- **檸檬汁……½ 個份**
- **大蒜泥……少許**
- **橄欖油**（Extra Vergine）**……2 大匙**
- **鹽……½ 小匙多**
- **胡椒……少許**

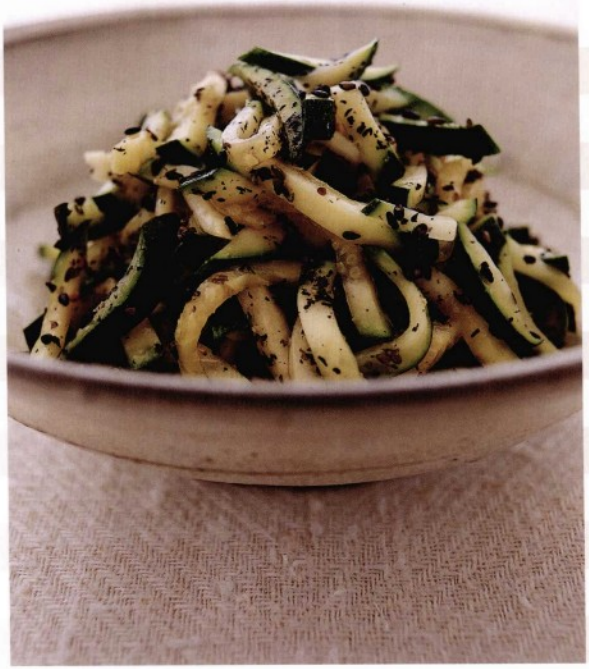
鹽

作法

❶ 將章魚肉質較厚的部分削切成 4～5mm 的厚度，肉質較薄的部分則切成方便食用的大小。西洋芹斜切成薄片，放入加了少許鹽巴的熱水燙一下，再用網篩撈起。馬鈴薯從冷水開始煮約 20 分鐘，剝皮後並切成一口的大小（也可用保鮮膜包覆起來放入微波爐內加熱 3 分鐘）。黑橄欖則橫切成薄片。

❷ 將 **A** 倒入缽盆內攪拌，再放入❶調拌。加入撕碎的羅勒菜，略微攪拌之後盛入容器內。

共 499kcal　鹽分 4.1g



韓式涼拌節瓜

散發著黑芝麻香、
可以吃到甘甜味的韓式涼拌節瓜，
其濃郁的口感為魅力所在。
不用開火就可以完成也是一大樂事。

材料（方便料理的分量）

節瓜……1 條
炒過的黑芝麻……1 大匙
鹽　芝麻油

作法

❶ 先將節瓜斜切成薄片之後，再切成寬度 3mm 的細絲，撒上少許鹽。待節瓜變軟之後，稍微擰乾水分。芝麻則先用廚房紙巾包裹起來再輕輕地用菜刀剁碎，加入少許鹽攪拌，做成芝麻鹽。

❷ 將各 1 小匙的芝麻鹽與芝麻油加入節瓜內，略微調拌。

共 112kcal　鹽分 1.7g



炸薯條

炸得酥酥脆脆、
讓人不禁想要一口接一口的極細炸薯條。
也很適合做為魚或肉類料理的配菜。
是可以搭配任何一種葡萄酒的小菜。

材料（方便料理的分量）

馬鈴薯……2 個
橄欖油……適量
鹽

作法

❶ 將馬鈴薯用切片器切成細絲，浸泡於大量的水內約 20 分鐘。如果沒有切片器，可以用菜刀盡量切成愈細愈好的細絲。以網篩撈起瀝掉水分，並用毛巾包裹起來充分拭乾水氣。

❷ 在平底鍋內倒入深度約 2cm 的橄欖油並加熱至中溫（參照 P6），放入馬鈴薯。炸的時候可以不時地攪拌一下，一旦呈現出淡淡的金黃色時，轉大火炸成酥脆狀，炸好後取出瀝掉油分。盛入容器內，撒上少許的鹽。

共 597kcal　鹽分 2.0g



青花菜凱撒沙拉

很適合搭配白葡萄酒的一道沙拉。
帕梅善乾酪、鯷魚的風味絕佳，
青花菜的食感也很棒。

材料（方便料理的分量）

青花菜……½ 顆
A
- **油漬鯷魚**（去骨純魚片、參照 P113）……**2 片**
- **橄欖油**（Extra Vergine）……**1 ½ 大匙**
- **白酒醋……1 小匙**
- **大蒜泥……少許**
- **鹽、胡椒……各少許**

帕梅善乾酪（參照 P112）……**適量**
鹽

作法

❶ 將青花菜切分成小朵，如果較大朵的話可以再切對半，莖的部分則削皮並切成薄片。放入加了少許鹽巴的熱水內，煮到稍微硬一點的程度再用網篩撈起。

❷ 將鯷魚的油瀝掉，切成碎末。與其他 **A** 的材料一起倒入缽盆內，充分攪拌均勻。再加入青花菜調拌後，盛入容器內。將帕梅善乾酪削成薄片並撒上去。

共 286kcal　鹽分 2.1g



乳酪&水果乾

用顏色多彩多姿的水果乾
做裝飾的白黴乳酪。
味道甘甜且芳醇，
適合搭配帶點甜味的白葡萄酒。

材料（方便料理的分量）

喜好的白黴乳酪（參照 P112）……**1 個**（100g）
喜好的水果乾……適量

作法

❶ 將乳酪表面的白黴稍微刨掉薄薄的一層。水果乾如果太大，可以切碎成如同葡萄乾的大小。

❷ 在乳酪上面撒上水果乾，並盛入容器內。要吃的時候，將乳酪切開成方便食用的大小。

共 869kcal　鹽分 5.1g



小黃瓜與紫洋蔥泡菜

清脆爽口的小黃瓜與紫洋蔥
所做的簡單泡菜。
新鮮的酸味口感極佳，
可做為主餐之間的一道小菜。

材料（方便料理的分量）

小黃瓜……4 ～ 5 條
紫洋蔥……½個

A
- **水……3 杯**
- **黑胡椒粒……10 粒**
- **紅辣椒……1 根**
- **大蒜……1 瓣**
- **鹽……1 大匙**
- **砂糖……1 小匙**
- **胡荽子**（如果有的話）（參照 P112）……**1 小匙**
- **香菜子**（如果有的話）（參照 P112）……**½ 小匙**

鹽　醋

作法

❶ 小黃瓜撒上稍多的鹽，放在砧板上搓滾。放置約 10 分鐘之後用水清洗，切成約 2 ～ 3cm 的寬度。紫洋蔥則是切成 7 ～ 8mm 的厚度。

❷ 切除紅辣椒的蒂頭並撕成一半，去除中間的籽。與其他 **A** 的材料一起倒入鍋內，用中火煮滾。熄火後，加入¼杯的醋攪拌均勻。

❸ 在密封罐內放入❶，並倒入❷的醃漬汁，待放涼之後蓋上瓶蓋放入冰箱內冷藏一晚。

共 100kcal　鹽分 4.7g

memo：在密封罐內可冷藏保存約 1 星期。如果醃漬過度會走味，需注意此點。

烤蕪菁佐乳酪醬

烤得香味四溢的蕪菁
其甜度大為增加。
淋上帶有藍乳酪風味的奶油醬汁，
成為一道精緻的小菜。

材料（方便料理的分量）

蕪菁……4 個
喜好的藍乳酪（參照 P113）**……40g**
白葡萄酒……2 大匙
橄欖油……1 大匙
鮮奶油……½ 杯
胡蔥（如果有的話）**……適量**
鹽　胡椒

作法

❶ 將蕪菁的葉子拔除，縱切成 4 塊並削皮。藍乳酪則略微切碎。

❷ 在平底鍋內倒入橄欖油以中火加熱，將蕪菁排列於鍋內。煎烤至兩面呈現焦色為止，淋上白葡萄酒。煮滾之後倒入 2 大匙的水並蓋上鍋蓋，蒸烤約 3 分鐘。

❸ 取出蕪菁盛入器皿內，撒上少許的鹽與胡椒。在平底鍋內放入乳酪、鮮奶油，開中火加熱。邊攪拌使乳酪溶化，呈現滑順狀之後淋在蕪菁上。如果有胡蔥的話，可以放上做裝飾。

共 738kcal　鹽分 2.6g





香草拌莫查列拉乳酪

多汁且呈現乳狀的香草拌莫查列拉乳酪。
香味濃厚的胡椒不僅替味覺加分，
也增添了色彩。
適合搭配任何口味的白葡萄酒。

材料（方便料理的分量）

莫查列拉乳酪（參照 P113）**……1 個**（100g）
普羅旺斯香草（參照 P112）**……適量**
黑胡椒粒、依喜好加入粉紅胡椒（參照 P112）**……各適量**
橄欖油（Extra Vergine）**……適量**
鹽

作法

❶ 將莫查列拉乳酪的水分瀝乾，切成 7 ～ 8mm 的厚度。把黑胡椒粒、粉紅胡椒分別用廚房紙巾包裹起來，再用木杵等工具搗碎。

❷ 將莫查列拉乳酪放入器皿內，淋上大量的橄欖油。撒上少許的鹽、普羅旺斯香草、黑胡椒粒，並依喜好撒上粉紅胡椒。

共 367kcal　鹽分 1.3g



豆腐紅甜椒沾醬

口感甘甜滑順、
且營養健康的豆腐沾醬。
顏色也很美觀，
可以嘗試沾著各種蔬菜來吃。

材料（方便料理的分量）

木棉豆腐……1 塊（300g）
紅甜椒……½ 個
A
- **橄欖油**（Extra Vergine）**……3 大匙**
- **磨碎的白芝麻……3 大匙**
- **檸檬汁……2 ～ 3 小匙**
- **鹽……1 小匙**

喜好的蔬菜……適量

作法

❶ 豆腐用廚房紙巾包裹住，利用盤皿等工具按壓瀝掉一些水分，直到厚度剩下⅔為止。紅甜椒去除蒂頭與籽。將瓦斯烤爐充分預熱，放上紅甜椒並以大火燒烤約 5 分鐘。取下來放入缽盆內，覆蓋上保鮮膜放置 3 ～ 4 分鐘。取下保鮮膜，將紅甜椒的皮剝除並切成一口的大小。先取出要做為裝飾用的少量紅甜椒。

❷ 將紅甜椒放入食物處理機內攪拌至呈現滑順狀為止。把豆腐剝碎並加進去，再加入 **A** 繼續攪拌。

❸ 將❷盛入器皿內，放上裝飾用的紅甜椒，可用來做為水煮綠蘆筍或吉康菜等喜好之蔬菜的沾醬來食用。

共 731kcal　鹽分 5.1g
（只有沾醬）



橄欖醬

做好存放著非常方便使用的
濃郁橄欖醬。
只要有這個橄欖醬，
就可以搭配紅葡萄酒來品嚐蔬菜了。

材料（方便料理的分量）

A
- **黑橄欖**（去果核）**……150g**
- **油漬鯷魚**（去骨純魚片、參照 P113）**……8 片**
- **橄欖油**（Extra Vergine）**……4 大匙**
- **酸豆**（參照 P113）**……2 小匙**
- **檸檬汁……1 小匙**
- **白蘭地或白葡萄酒……1 小匙**
- **胡椒……少許**

鵪鶉蛋（煮熟或水煮）**……適量**
喜好的蔬菜 ……適量

作法

❶ 將鯷魚泡水約 10 分鐘，瀝掉水分之後切成 1cm 的寬度。與其他 **A** 的材料一起倒入食物處理機內攪拌至呈現滑順狀為止。

❷ 將❶倒入器皿內，除了鵪鶉蛋以外，也可用來做為花椰菜等喜好之蔬菜的沾醬來食用。

共 632kcal　鹽分 6.4g
（只有橄欖醬）

memo：在密閉容器內可以冷凍保存約 10 天。每次取出要吃的分量，並以自然解凍為最佳。



豬肉醬

美味且口味正統的
小酒餚——肉醬。
不管是搭配濃郁風味的白葡萄酒
或是淡紅葡萄酒都很適合。

材料(方便料理的分量)

豬肩胛里肌肉塊……500～600g
A ┌ **大蒜……1瓣**
　　月桂葉……1片
　　└ **迷迭香**(參照P112)**……1枝**
橄欖油……2大匙
白葡萄酒……¼杯
喜好的蔬菜、麵包……各適量
鹽　胡椒

作法

❶ 豬肉切成3～4塊，撒上2小匙的鹽、少許胡椒，放置30分鐘以上。將豬肉與**A**倒入較厚的小鍋內，淋上橄欖油，倒入白葡萄酒與1～1½杯的水。蓋上鍋蓋並開小火，若產生浮沫則撈除，燉煮約1小時。期間若水分煮乾，可補充少量的水。

❷ 待放涼之後，撈除月桂葉與迷迭香。將豬肉、少許煮汁倒入食物處理機內攪拌至呈現泥狀。盛入器皿內，可以此做為櫻桃蘿蔔等喜好之蔬菜或麵包的沾醬來食用。

共1160kcal　鹽分8.3g
(只有肉醬)



杏仁香料

芳香、具有異國風味的辛香感
為其魅力所在。用來做為魚或肉類的沾料也很美味，
應用範圍廣泛的香料。

材料(方便料理的分量)

A ┌ **杏仁片……50g**
　　小茴香子(參照P112)**……1小匙**
　　胡荽子(參照P112)**……1小匙**
　　香菜子(參照P112)**……1小匙**
　　└ **鹽……1小匙**
橄欖油(Extra Vergine)**……適量**
枴杖麵包……適量

作法

❶ 將**A**混合均勻。在烤盤鋪上烤盤紙，並將**A**鋪於其上，放入烤箱內烘烤約4分鐘。期間為了防止烤焦可以攪拌約2次。

❷ 待**A**放涼之後，倒入食物處理機內攪拌。將枴杖麵包切成薄片，浸入橄欖油之後沾取杏仁香料來食用。

共321kcal　鹽分5.0g
(只有杏仁香料)

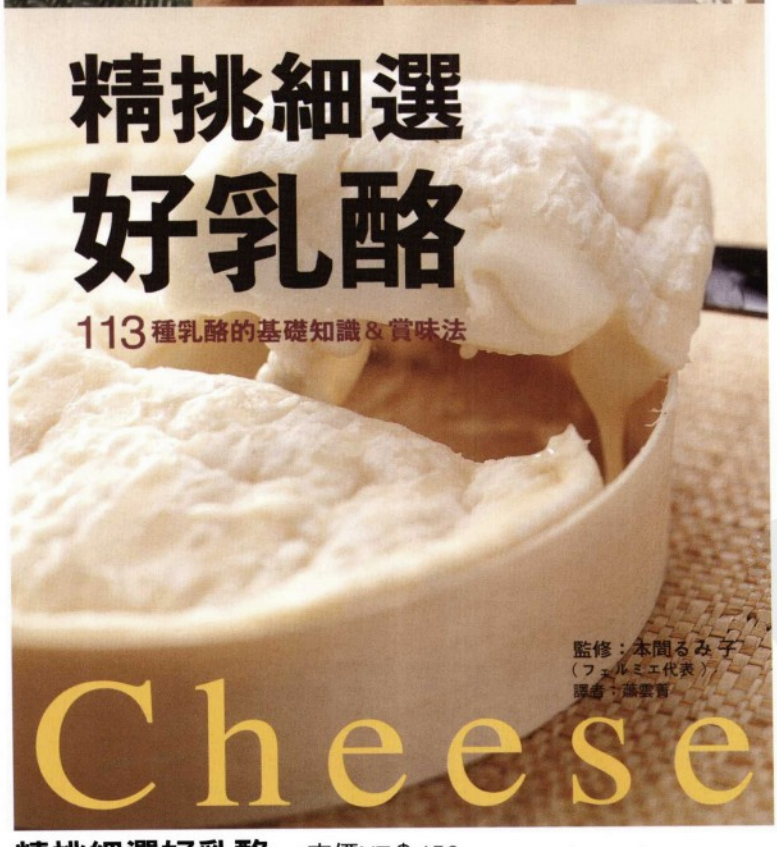


領會乳酪的濃醇香魅力

本書對於乳酪的種類、特性、口味、出產國，以及如何搭配食材一起品嚐等等，做了一番詳盡的介紹。其中還會不時穿插一些乳酪相關的小典故，讓讀者可以在學習如何品選乳酪的同時，瞭解到一些相關的小常識。對於乳酪有興趣卻不知如何選擇的人，可以藉由本書的介紹，一窺乳酪世界的奧秘，可說是一本兼具實用性和娛樂性的書籍。













精挑細選好乳酪 定價NT＄450

台灣東販股份有限公司 台北市南京東路四段 25 號 3 樓 TEL／（02）2545-6277～9
http://www.tohan.com.tw/ 郵撥帳號：1405049-4 戶名：台灣東販股份有限公司

（圖文資料摘自東販出版「精挑細選好乳酪」
© SHUFUNOTOMO CO., LTD. 2003）



chap. 2

依照葡萄酒的口味來選擇搭配的料理食譜

如果葡萄酒與料理搭配得宜，
則更能凸顯出各自的美味。
話雖如此，但是何種食材該如何料理較佳，
也有很多令人傷腦筋的地方吧。
因此，本章先將葡萄酒分為 5 大類，再配合每類葡萄酒的特徵，
學習適合搭配的食材與料理方法。
如果是法國波爾多地區的葡萄酒，
則可以品嚐到當中所有口味的葡萄酒。

白辛淡

亮黃色澤中帶一點綠色，口味清淡的辛口白葡萄酒。當注入玻璃酒杯時，散發出如同香草般的清涼香味、或柑橘類水果般的果香味，升起一股爽口感。口味方面，酸味令人感到舒暢且高雅。若是冰鎮後品嚐，則可盡情地享受到加倍的清涼感。也推薦於家常便飯時搭配享用。



〈主要產區〉

除了代表廣泛地區的「波爾多（Bordeaux）」、「波爾多特級區域（Bordeaux Supérieur）」還有位於兩河之間的「恩特得美爾（Entre-Deux-Mers）」之外，尚有北側的「布拉伊首丘（Premières Côtes de Blaye）」，為主要產區。

〈葡萄的品種〉

主要是由具有香草般香氣、且酸味清爽的白蘇維翁葡萄（Sauvignon Blanc）與順口的榭密雍葡萄（Sémillon）為主混釀而成。偶爾也會加入香味濃郁的蜜思卡得葡萄（Muscadelle），將各自的特色巧妙地混搭在一起，成為平衡的口味。

＊有關葡萄的介紹也可參照 P69



- **酒的色澤、香味**
 - ◎亮黃色澤中帶一點綠色、具有透明感
 - ◎具有香草的香味
 - ◎具有柑橘類（ex. 蜜桔、酸橘、萊姆、葡萄柚）的香味
- **適合搭配的主要食材**
 - 蔬菜類 ›››› 綠色蔬菜（ex. 葉菜類、綠蘆筍、青菜類）、香草
 - 海鮮類 ›››› 全部
 - 肉類 ›››› 口味清淡的肉類（ex. 脂肪較少的雞肉）
 - 其他 ›››› 柑橘類（ex. 蜜桔、酸橘、萊姆、葡萄柚、檸檬）
- **適合的調理方法、料理**
 - ◎品嚐食材的原味、簡單且口味清淡的料理
 - ◎生魚片淋上蜜桔、酸橘的擠汁並與橄欖油攪拌而成的義式生肉薄片
 - ◎不使用奶油、而是使用橄欖油的料理
 - ◎在酸橘醋醬油內加入滿滿的胡蔥或細蔥等等
 - ◎在葡萄酒當中，算是比較適合搭配異國風味料理的種類（ex. 生春捲＆魚露）
 - ◎可以用手抓取來食用的簡單料理
 - ◎顏色為明亮綠色的料理（ex. 沙拉形式、添加香草）



義式生鯛魚薄片與吉康菜

柚子胡椒的鹹辣刺激感與
酸橘的酸味為味覺重點的義式生肉薄片料理。
讓葡萄酒與料理互相提升爽口感。
魚類可選擇鱸魚或比目魚等，
或是其他的白肉魚也 OK。

材料（2 人份）

鯛魚生魚片（切成極薄的薄片）……**100g**
吉康菜……**½ 個**
切瓣酸橘……**2 片**
柚子胡椒（參照 P113）……**適量**
橄欖油（Extra Vergine）……**少許**
鹽

作法

❶ 將吉康菜橫切成 1.5cm 的寬度。
❷ 把鯛魚片排列於盤子內，撒上少許的鹽，並淋上橄欖油。盛入吉康菜、酸橘做搭配，並放上一撮柚子胡椒。要吃的時候，可以擠上酸橘汁。

1 人份 120kcal　鹽分 0.8g



酥炸雞魚佐蘿蔔泥酸橘醋

炸成香味四溢的雞魚
佐以添加調味料的蘿蔔泥酸橘醋。
重口味與清爽感同時並存的這一道菜當中，
搭配上若干的葡萄酒
將更增添爽口感。

材料（2 人份）

雞魚（切成三片）……**小 2 尾份**
小青椒……**6 根**
蘿蔔泥、細蔥蔥花……**各適量**
酸橘醋醬油……**適量**
鹽　胡椒　麵粉　太白粉　炸油

作法

❶ 將雞魚的半身橫切成 4 塊，撒上少許的鹽與胡椒。把小青椒的蒂頭稍微切掉一點，並用竹籤刺 3 ～ 4 個洞。
❷ 取各 2 大匙的麵粉、太白粉混合，以此沾裹雞魚。將炸油預熱至高溫（參照 P6），放入小青椒，待炸到顏色變鮮豔後取出。接著放入雞魚，炸到呈現焦色時翻面並轉至中溫。待魚的兩面都炸成焦黃色時，轉至高溫再取出。
❸ 將雞魚與小青椒盛入盤內，添附混拌在一起的蘿蔔泥與細蔥蔥花，再淋上酸橘醋醬油。

1 人份 232kcal　鹽分 1.8g



槍烏賊與蘆筍佐芥末醋味噌

可以品嚐到不同口感的
烏賊與蘆筍的組合。
蘆筍的風味
也非常適合搭配葡萄酒的香味。
而爽口的醋味噌則意外地
與葡萄酒成為最佳拍檔。

材料（2 人份）

- **槍烏賊**……1 尾
- **綠蘆筍**……4 ～ 6 根
- **A**
 - **高湯**……¼ 杯
 - **淡口醬油**……1 小匙
- **B**
 - **西京味噌**（參照 P113）……2 大匙
 - **醋、水**……各 1 大匙
 - **淡口醬油、芥末醬**……各 1 小匙
- **鹽**

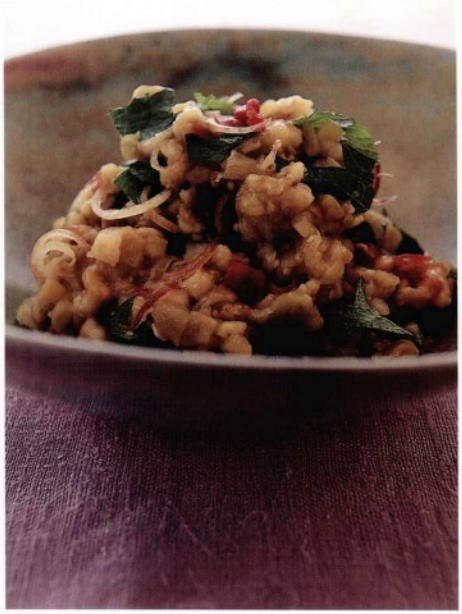
作法

❶ 將槍烏賊的內臟連同烏賊腳一起拔除，去除身體內的軟骨。剝除烏賊肉的皮，切成寬度 1cm 的圓輪狀。將烏賊腳與內臟切開來，並把烏賊腳的長度切齊，每 3 ～ 4 隻腳分為一束切開來。而三角形的烏賊鰭則切塊。蘆筍利用削皮刀將根部較硬的部分削薄。

❷ 把蘆筍放入加了少許鹽巴的熱水內，川燙 40 ～ 50 秒保留嚼勁後再以網篩撈起。接下來放入烏賊，燙至色澤呈現白色時以網篩撈起。將蘆筍斜切成約 2cm 的寬度，沾裹 **A** 醬汁。

❸ 稍微瀝乾蘆筍的湯汁，與烏賊一起盛入盤內。將 **B** 充分攪拌均勻，淋在烏賊與蘆筍上。

1 人份 **91kcal**　鹽分 **2.0g**



烤茄子拌梅肉

讓茗荷與青紫蘇的清涼感
發揮作用的拌梅肉。
使葡萄酒的香味更加顯著，
是非常爽口的搭配。
橄欖油成為葡萄酒與
和風食材間的橋樑。

材料（2 人份）

- **茄子**……4 個
- **梅乾**……1 個
- **茗荷**……2 個
- **青紫蘇葉**……5 片
- **A**
 - **檸檬汁**……½ 個份
 - **橄欖油**（Extra Vergine）……4 小匙
 - **鹽、胡椒**……各少許

作法

❶ 利用竹籤在茄子上刺幾個洞。將烤網充分預熱，放上茄子，不時地翻轉並以大火烤至表皮整體略有焦色的狀態。待放涼後，迅速地剝除茄子皮並切除蒂頭，將茄子切成粗末。

❷ 梅乾去除果核，將果肉剁成粗末。茗荷切成薄薄的小圓片，青紫蘇則略微撕碎，各自泡水後再瀝掉水分。

❸ 將**A**倒入茄子內攪拌，加入梅乾、茗荷、青紫蘇略微調拌。

1 人份 **116kcal**　鹽分 **1.1g**

嫩煎旗魚
佐小蕃茄醬

煎得香味四溢的旗魚
搭配甘甜爽口的小蕃茄醬。
葡萄酒的酸味讓旗魚的美味
更加彰顯突出。
而調味用的迷迭香
也使得後味更加清爽！



材料（2 人份）

旗魚切片……2 片
A
- 小蕃茄……10 ～ 12 個
- 洋蔥粗末……2 大匙
- 羅勒（參照 P112）葉……4 ～ 5 片
- 橄欖油（Extra Vergine）……1 大匙
- 鹽、胡椒……各少許
- 印度辛香料（參照 P112）……少許

橄欖油……½ 大匙
迷迭香（參照 P112）……2 枝
切瓣檸檬……2 片
鹽　粗粒黑胡椒

作法

❶ 製作小蕃茄醬。小蕃茄去蒂，在蕃茄蒂的反方向用菜刀劃入一個淺淺的十字形切口。放入熱水內燙一下，再浸泡於冷水。瀝乾水分後剝除小蕃茄的皮，縱切成一半並放入缽盆內。大片的羅勒葉則可略微撕碎，並與其他 **A** 的材料一起加入小蕃茄內攪拌。

❷ 在旗魚撒上少許的鹽與粗粒黑胡椒。平底鍋內加入橄欖油與迷迭香並用中火加熱，待產生香味時將迷迭香取出，放入旗魚。煎成焦色後翻面，將魚的兩面充分煎成漂亮的焦色。把旗魚盛入盤內，以迷迭香做裝飾，並添盛❶與檸檬。

1 人份 253kcal　鹽分 1.6g



a



b

a：在小蕃茄的皮上劃入切口，放入熱水內，再用冷水浸泡，如此小蕃茄的皮便會裂開來，就可將皮乾淨地剝除。而調味料或油也會很容易入味。

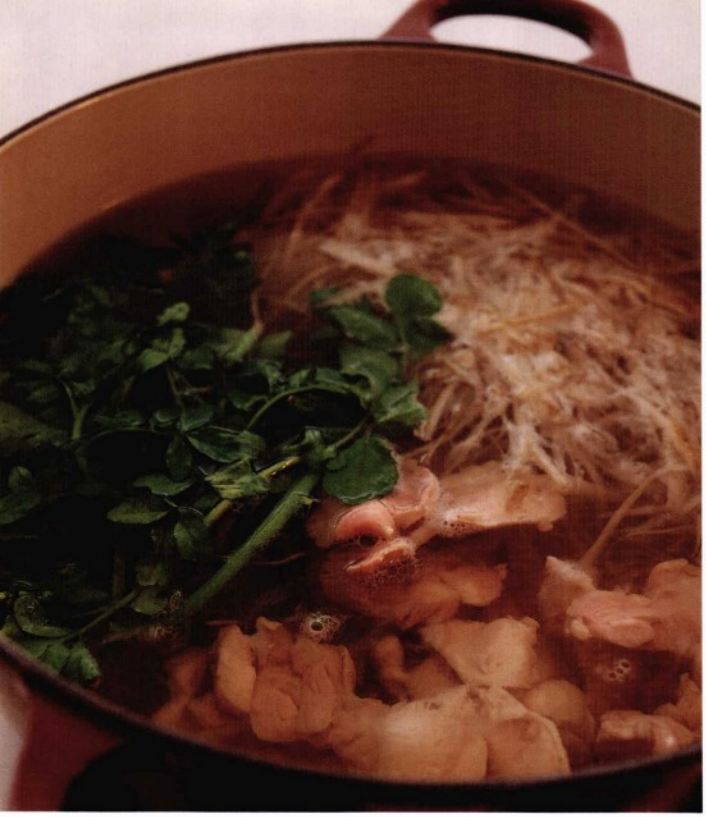
b：不需加熱，只要將材料攪拌均勻即可完成的醬汁。蕃茄與香草的香味很清新。



可搭配這支酒……

→ P26

Baron de Lestac Bordeaux
AOC 波爾多



材料（2 人份）

雞胸肉……1 ～ 2 塊
水芹……2 束
牛蒡……150g
高湯（參照下記）……4 杯
A
- 蘿蔔泥（如果有的話，利用竹製削泥器削出的更佳）……1 杯
- 蔥……½ 根
- 生薑泥……1 小匙

酒　鹽　醬油　辣椒粉

作法

❶ 將雞肉多餘的脂肪去除，削切成薄片。水芹 3 ～ 4 根分成一束。牛蒡則削皮，縱劃入幾道切口之後，用削皮刀削成如同竹葉般的薄片。泡水之後再瀝乾水分。

❷ 蔥切成蔥花並泡在水中搓軟，瀝乾水分。與其他 **A** 的材料攪拌，做成加味蘿蔔泥。

❸ 在鍋內倒入⅓杯的酒以中火煮滾，加入高湯與½小匙的鹽。再次煮滾之後，少量多次地加入❶並繼續加熱。將食材取出盛入盤內，放上加味蘿蔔泥，淋上適量的醬油並撒上辣椒粉食用。

1 人份 412kcal　鹽分 3.3g

雞肉水芹湯鍋

雞肉的甘美、牛蒡的滋味
與水芹的香味融合而成的一品。
加味蘿蔔泥的清爽感
成為素材與葡萄酒之間的平衡角色。
是一道也很適合搭配
較為濃烈之白葡萄酒的鍋料理。



a：將雞肉帶皮的一面朝下放置，去除白色和偏黃色的脂肪塊。如此就可以做出沒有雜味的清淡口味。

高湯的作法

b：將 2 塊雞胸肉用熱水燙過，加入 1.5L 的水、4 片生薑薄片、適量的青蔥開大火加熱。

c：一旦煮滾之後轉小火，熬煮約 1 小時。期間如果有浮沫產生則撈掉浮沫。以熬煮到剩下⅗的水量為標準。冷藏可保存 3 天、冷凍約 1 個月。雞肉可以利用來製作沙拉等等用途。



可搭配這支酒……

→ P27

Dourthe Numéro Un
AOC 波爾多


a


b


c



酒蒸海鮮蔬菜

蝦黃和海瓜子的濃厚風味，
兩者與蔬菜結合在一起的酒蒸料理。
而大量地使用蔬菜，
也提高了與口味清淡之白葡萄酒的速配度。
紅辣椒淡淡的辛辣味
可讓葡萄酒變得更加清涼。

材料（4人份）

蝦……8～12尾
海瓜子（帶殼）……300g
蓮藕……100g
小番茄……6個
黃甜椒……1個
A
- 大蒜末……1瓣份
- 紅辣椒（切小圓片）……1根份
- 油漬鯷魚（去骨純魚片、參照P113）……2片
- 橄欖油……3大匙

白葡萄酒……⅓杯
義大利荷蘭芹（參照P112）……適量
鹽　胡椒

作法

❶ 將蝦子連殼用海水程度的鹽水清洗，去除蝦頭與蝦腳（蝦頭與蝦腳置於一旁備用）。利用竹籤挑除泥腸，拭乾蝦子上的水分。將海瓜子以殼與殼之間摩擦的方式清洗，再用網篩撈起。蓮藕切成半月形薄片，浸泡於水內再瀝乾水分。小番茄去蒂。黃甜椒縱切成一半，去除蒂頭與籽，橫切成6～7mm的寬度。

❷ 將鯷魚的油瀝掉，剁成粗末。在平底鍋內加入A攪拌並開中火，放入蝦頭與蝦腳充分拌炒。炒到香味完全散發出來時，再加入蝦子、蔬菜繼續拌炒。

❸ 待整體吸附油分之後，加入海瓜子並淋上白葡萄酒，蓋上鍋蓋。燜煮到海瓜子全部都開口時再將鍋蓋打開，加入少許的鹽與胡椒來調味。盛入盤內，並撒上撕成大塊的義大利荷蘭芹裝飾。

1人份 160kcal　鹽分 1.4g

推薦＆價格合理的葡萄酒目錄 白辛淡

這些葡萄酒是經由
「Value Bordeaux」(參照 P27)
所精選出來的辛口淡白葡萄酒。

原產地(AOC)
以商標上的記載為基本，
由進口商所提供的資料來分類

❶ 進口商
❷ 價格※(含稅・不含稅)
❸ cépages(葡萄的品種)

●略語
ML ＝ Muscadelle(蜜思卡得葡萄)
SB ＝ Sauvignon Blanc(白蘇維翁葡萄)
SM ＝ Sémillon(榭密雍葡萄)
MS ＝ Marsanne(馬姍葡萄)

※有關價格標示是依照進口商所提供的資料為基準，登載建議的零售價格，此外，有關價格等情報皆為 2007 年 9 月 1 日的時價情報。

恩特得美爾 Entre-Deux-Mers

Château de Fontenille Blanc



❶ (股)MOTTOX
❷ 1700 日圓(不含稅)
❸ SB40%
SM30%
ML30%

可口果實的風味、
帶有柔和的酸味

帶有西洋梨與白桃般
具有清涼感的果實香
與礦物感。
酸味也很溫和順口，
是具有飽滿感的味道。

恩特得美爾 Entre-Deux-Mers

Château Lestrille



● 參考商品
❸ SB62%
ML32%
SM6%

上等的酸味
使其充滿
濃縮感的香氣

上等的酸味將西洋梨、蘋果
及由香草香而來的濃縮感
高雅地包覆起來，
是很優雅的口味。

恩特得美爾 Entre-Deux-Mers

Cuvée Clémence Blanc



❶ Nippon Liguor(股)
❷ 1850 日圓(不含稅)
❸ SB100%

單一品種的
個性感與
清新的烘焙香氣

西洋梨的果實香搭配
新酒桶的焦糖與烘焙香，
其些微的差異產生出個性感。
新鮮的酸味殘留在餘韻內，
相當爽口。

波爾多 Bordeaux

Château Roc de Minvielle Blanc



❶ (股)MOTTOX
❷ 1400 日圓(不含稅)
❸ SB100%

產生餘韻的
清爽酸味與
優雅的果實味

香味予人的第一印象是
礦物與柑橘類。
新鮮的酸味使得
優雅的果實味更加顯著，
殘留餘韻。

波爾多 Bordeaux

Baron de Lestac Bordeaux



❶ SUNTORY(股)
❷ 開放價格
❸ SB60%
SM40%

充滿新鮮感的
銳利酸味非常高雅

清新的葡萄柚與
西洋梨香，
淡淡的酒桶味與
豐富的礦物感。
新鮮的酸味
形成可口的餘韻。

波爾多 Bordeaux

Dourthe Beau Mayne



❶ Mercian(股)
❷ 1500 日圓(不含稅)
❸ SM60%
SB40%

口味均衡的
典型波爾多白葡萄酒

充滿均衡感、
新鮮且清新的味道。
餘韻飄散著豐富的果實香。
清爽卻濃郁的風味
令人印象深刻。

波爾多 Bordeaux

Malesan Bordeaux Blanc



❶ 實酒造(股)
❷ 1517 日圓(不含稅)
❸ SB70%
ML25%
SM5%

產生上等餘韻的
新鮮酸味

亮黃中帶綠的色調。
味道順口，
由果實味而來的新鮮酸味
使得上等餘韻縈繞不散。

波爾多 Bordeaux

Michel Lynch Blanc



❶ JFLA 酒類販賣(股)
Arcane 事業部
❷ 1995 日圓(含稅)
❸ SB、SM、MS
(比率不公開)

鮮活的果實味與
新鮮的酸味

具有葡萄柚與
西洋梨的新鮮果香，
不帶甜度的銳利味道之後，
餘留著順口的果實感。

Value Bordeaux

波爾多 Bordeaux

Dourthe Numéro Un



❶ Mercian(股)
❷ 1990 日圓 (不含稅)
❸ SB80%
SM20%

爽口感與
異國風的香味
引發食慾

新鮮且鮮活的
果實感與酸味，
熟成的果實及柑橘類的
異國風香味，
形成絕妙的平衡感。

波爾多 Bordeaux

Chevalier de Reysson



❶ Mercian(股)
❷ 1680 日圓 (不含稅)
❸ SB70%
SM30%

舒暢的輕快感
令人心曠神怡的
高雅白葡萄酒

新鮮的水果感當中
含有濃郁的味道。
殘留在口中的爽口餘韻
令人印象深刻的白葡萄酒。

波爾多特級區域 Bordeaux Supérieur

Château Gayon Bordeaux Blanc



❶ (有)Dream Wine International
❷ 2800 日圓 (不含稅)
❸ SB50%
SM50%

典型波爾多的
爽口酸味與果實味間的
調和為其魅力

順口的餘韻很爽口。
由熟成的西洋梨、麝香味與
礦物所調和的酸味交織成
令人印象深刻的味道。

布拉伊首丘 Premières Côtes de Blaye

Château les Bertrands



❶ 中部貿易(股)
❷ 1100 日圓 (不含稅)
❸ SB80%
SM20%

新鮮感與礦物感
為其特點

華麗的香味。
散發白花、礦物香等香氣。
味道爽口亦具有酒精感，
餘留高雅的淡淡苦味。

布拉伊首丘 Premières Côtes de Blaye

T de Tutiac Blanc



● 參考商品
❸ SB、SM、MS
（比率不公開）

清爽的
柑橘類鮮果感

剛摘取下來的葡萄柚
搭配礦物、白花清新的香味
為其特徵所在。
濃烈的高雅酸味
令人心曠神怡。

布拉伊首丘 Premières Côtes de Blaye

Château Charron Acacia



❶ (股)Vinos Yamazaki
❷ 2380 日圓 (含稅)
❸ SM70%
SB30%

具有飽滿感的
白桃、黃桃香
味道溫和的一支酒

果實味的飽滿感與
酸味的順口感
使餘韻深遠悠長，
焦糖香味使酒的美味
浮現出來。

何謂「Value Bordeaux」？

從波爾多葡萄酒當中精選出來，價格合理且品質優良的葡萄酒。每年，代表日本葡萄酒界的10位品酒員為大約500支葡萄酒打分數，並依照合計分數的高低來決定當年度的「Value Bordeaux」。除了豐富多樣的口味之外，介於1000～3000日圓之間的價格也很吸引人。與各種料裡之間的搭配性也很出色。

BORDEAUX

協力／Bordeaux Wine 委員會 (C.I.V.B.)
法國食品振興會
波爾多葡萄酒的相關情報可參閱
→ http://www.bordeaux.com

白辛烈

香氣和味道都很濃郁的白葡萄酒，特徵是色澤稍微深一點。而在酒桶內熟成所產生的芳香也是其魅力之一。味道濃郁，酸味順口。飲用時，一開始可以冰鎮享受其清涼感，然後放在餐桌上讓溫度自然上升，再享受其更為豐富的口味變化。



〈主要產區〉

在波爾多地區西南部的「格雷夫（Graves）」、「貝沙克－雷奧良（Pessac-Léognan）」地區所釀造。兩區皆是白葡萄酒與紅葡萄酒都釀造的產區。「貝沙克－雷奧良」是由格雷夫地區中部的貝沙克村以及雷奧良村獨立而成，所以才以此名來稱呼。

〈葡萄的品種〉

與「白辛淡」葡萄酒一樣，由清爽的白蘇維翁葡萄與順口的榭密雍葡萄兩者混釀而成、口感均衡的葡萄酒。而且，由於其獨特的製法，成為具有個性感且芳醇的葡萄酒，所以與料理之間搭配享用的樂趣也更加廣泛了。

＊有關葡萄的介紹也可參照 P69



- **酒的色澤、香味**
 - ◎具有光澤感的深黃色
 - ◎土司的香味
 - ◎酒桶香（烘烤香＝芳香、香草香、堅果香、奶油香）
 - ◎黃色果實（ex. 葡萄柚、柳橙）熟透的香味
- **適合搭配的主要食材**
 - 蔬菜類 ›››› 全部（包含根菜類、薯類）
 - 海鮮類 ›››› 全部（海水魚比淡水魚適合）
 - 肉類 ›››› 雞肉、豬肉、小牛肉
 - 其他 ›››› 乳製品（ex. 奶油、鮮奶油）
- **適合的調理方法、料理**
 - ◎使用奶油或鮮奶油這類口味濃郁的料理
 - ◎會產生香味的調理法（ex. 烤到適中的焦味、用炭火燒烤、用烤網燒烤、炸成酥脆狀）
 - ◎將新鮮的生魚涮過之後沾取芝麻醬食用就很適合
 - ◎與「白辛淡」葡萄酒相比，完成時偏黃色的料理
 - ◎與「白辛淡」葡萄酒相比，食材尺寸較大的料理（ex. 用一般的蝦比用小蝦好）



大蒜嫩煎蕈菇鯷魚

口感脆嫩、充滿香味的嫩煎蕈菇。
蕈菇的甘美與葡萄酒的濃郁味道
形成絕妙的組合。
完成時撒上的荷蘭芹
也凸顯了味道與香氣。

材料（2～3人份）

- 鮮香菇……4朵
- 杏鮑菇……1包
- 蘑菇……1包
- 大蒜末……1瓣份
- 油漬鯷魚（去骨純魚片、參照P113）……2片
- 紅辣椒……1根
- 橄欖油……2大匙
- 白葡萄酒……1大匙
- 荷蘭芹末……適量
- 鹽　胡椒

作法

❶ 將香菇的蒂頭切除，切成1cm的寬度。杏鮑菇縱切一半，把長度切成2～3等分。蘑菇的蒂頭切除，縱切成4等分。把鯷魚的油瀝掉，切成碎末。紅辣椒則去除蒂頭與籽，撕成一半。

❷ 在平底鍋內倒入橄欖油並以中火加熱，將蕈菇排列於鍋內。待煎烤到產生焦色時翻面，以同樣的方式煎烤。加入大蒜末、鯷魚、紅辣椒拌炒，並淋上白葡萄酒。加入少許的鹽與胡椒調味，盛入盤內，撒上荷蘭芹末。

1人份 100kcal　鹽分 0.7g



奶油白豆腐醬拌香菇甜椒

巧妙地運用和風與洋風素材
做成口感滑順的白豆腐醬。
香菇的甘美使得葡萄酒更加美味。
料理中加入鮮奶油
是搭配葡萄酒的訣竅之一。

材料（2人份）

- 鮮香菇……6～8朵
- 黃甜椒……½個
- 豌豆莢……50g
- A
 - 木棉豆腐……⅓塊（100g）
 - 鮮奶油……2大匙
 - 西京味噌（參照P113）、醋……各½大匙
 - 砂糖、淡口醬油、薑汁……各1小匙
 - 鹽……少許
- 鹽

作法

❶ 豆腐用廚房紙巾包裹住，利用盤皿等工具按壓瀝掉一些水分，直到厚度剩下一半為止。把豆腐與其他A的素材一起倒入食物處理機內，攪拌至呈現滑順狀為止。

❷ 切除香菇的蒂頭，放到事先充分預熱的烤網上，烤到整體香味四溢。切成薄片、撒上少許的鹽。將瓦斯烤爐充分預熱，放上甜椒，以大火燒烤約7分鐘，剝除甜椒的皮，並縱切成細絲。豌豆莢摘除蒂頭和老絲，放入加了少許鹽巴的熱水內迅速地燙熟，再放入冷水內浸泡。瀝乾水分，斜切成一半。

❸ 將❶倒入缽盆內，再加入❷，快速地拌勻之後盛入盤子內。

1人份 146kcal　鹽分 1.3g



蝦仁羅勒炸餛飩

加入羅勒與生火腿的
義式炸餛飩。
使得芳香濃厚的白葡萄酒
產生微微的甘甜味。

材料（2 人份）

蝦仁……150g
羅勒（參照 P112）……2 枝
生火腿……2 片
白葡萄酒……2 小匙
餛飩皮……20 張
依喜好準備檸檬、紅甜椒、番茄醬……各適量
鹽　太白粉　胡椒　炸油

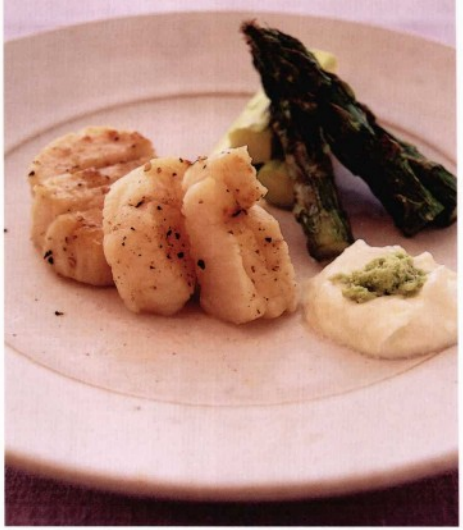
作法

❶ 蝦仁撒上 1 小匙的鹽和 1 大匙的太白粉用手搓揉，再用流動的水清洗。拭乾水分後利用竹籤挑除泥腸，並切成粗末。將羅勒的葉子摘下撕成碎片。生火腿切成粗丁。將以上的食材放入缽盆內混合，再加入少許的鹽、胡椒以及白葡萄酒攪拌均勻。

❷ 各挖 1 小匙左右的❶放在餛飩皮上，在餛飩皮的邊緣沾水並對折成一半，用力壓緊並捏成自己喜歡的形狀。

❸ 將炸油預熱至中溫（參照 P6）並放入❷，炸至呈現淡淡的金黃色時，將餛飩撈起並瀝乾油分。盛入盤內，可依喜好添附檸檬、或擺放擠入蕃茄醬的紅甜椒裝飾。

1 人份 415kcal　鹽分 2.0g



干貝蘆筍佐芥末奶油

香氣清爽、口味濃郁的芥末奶油
為充滿魅力的一項佐料。
而干貝與蘆筍
也很適合搭配濃烈的葡萄酒。
芥末奶油用來沾食其他的海鮮
或蔬菜亦很美味。

材料（2 人份）

干貝（生魚片用）……4 個
綠蘆筍……3 ～ 4 根
A
- **鮮奶油**……⅓杯
- **檸檬汁**……1 大匙
- **鹽**……⅓小匙

橄欖油……少許
鹽　粗粒黑胡椒　芥末醬

作法

❶ 在干貝的其中一面用菜刀劃入格子狀的淺切痕，撒上少許的鹽與粗粒黑胡椒。蘆筍利用削皮刀把根部較硬的部分削掉。將烤網或烘烤鍋充分預熱，塗抹上橄欖油，再把干貝與蘆筍排列於其上。烘烤至整體呈現焦色為止，將干貝切對半。蘆筍切成 5 ～ 6cm 的長度，撒上少許的鹽與粗粒黑胡椒。

❷ 將 **A** 倒入缽盆內，用湯匙充分混合至殘留攪拌的痕跡為止。

❸ 將干貝與蘆筍盛入盤內，添附❷，並於其上盛放 1 小匙的芥末醬。干貝與蘆筍則沾取芥末奶油來食用。

1 人份 219kcal　鹽分 1.5g



無花果拌芝麻醬

新鮮乳酪搭配無花果
所做成的多汁美味沙拉。
利用濃稠的芝麻醬
讓葡萄酒的香味更加顯著。

材料（2 人份）

- 無花果……4 個
- 布利沙瓦蘭乳酪（參照 P113）
 或是奶油乳酪……60g
- 茗荷……2 個
- A
 - 炒過的白芝麻、味醂……各 2 大匙
 - 白芝麻醬……1 大匙
 - 淡口醬油、醋……各 2 小匙
 - 薑汁……1 小匙

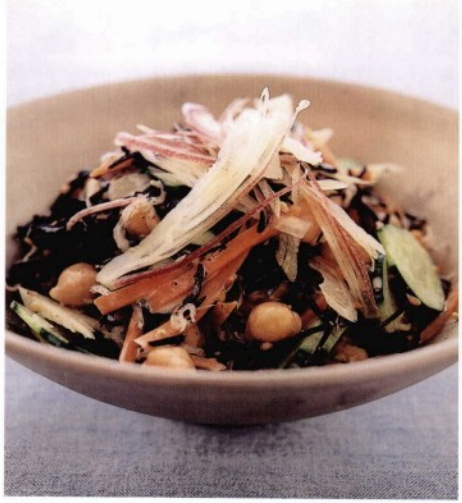
作法

❶ 把炒過的白芝麻放入研磨缽內磨至沒有顆粒為止（也可以 2 大匙的芝麻碎末來代替）。味醂倒入小的耐熱容器內，不蓋保鮮膜、直接放入微波爐內加熱約 30 秒，使其中的酒精成分揮發。將此與其他 **A** 的材料充分攪拌均勻，做成芝麻醬。

❷ 無花果縱切成 4 等分，剝除果皮。茗荷切成薄薄的小圓片，浸泡於水中後瀝乾水分。

❸ 無花果盛入盤內，將布利沙瓦蘭乳酪撕碎撒於其上。並把茗荷鋪放上來，淋上芝麻醬。

1 人份 331kcal　鹽分 1.3g



羊栖菜雞豆芝麻沙拉

清淡的羊栖菜變身成為豪華的沙拉。
利用葡萄酒的濃郁感引出羊栖菜的甘美。
而大量使用充滿香氣的芝麻，
也是葡萄酒的良伴。

材料（4 人份）

- 羊栖菜芽……30g
- 胡蘿蔔……½ 根
- 水煮雞豆（參照 P113）……100g
- 小黃瓜……1 條
- 茗荷……2 個
- 小魚乾……30g
- 炒過的白芝麻……3 大匙
- 橄欖油……2 大匙
- A
 - 美乃滋……2 大匙
 - 醋、醬油……各 1 大匙
- 鹽　胡椒

作法

❶ 羊栖菜用大量的水浸泡約 5 分鐘，瀝乾水分。胡蘿蔔斜切成薄片之後、再切成寬 2 ～ 3mm 的細絲。在大量的熱水內加入胡蘿蔔絲，快速地燙熟後撈起。接著再放入羊栖菜，快速地燙熟後用網篩撈起。

❷ 雞豆瀝乾水分。將小黃瓜部分的皮削除，斜切成薄片。茗荷縱切成薄片後浸泡於水中，瀝乾水分。將芝麻用廚房紙巾包裹起來剁成粗末，使其香氣散發出來。

❸ 將❶、雞豆、小黃瓜、芝麻、小魚乾倒入缽盆內混合，再加入少許的鹽、胡椒與橄欖油攪拌。把 **A** 混合後倒入，將整體拌勻。盛入盤內，放上茗荷。

1 人份 220kcal　鹽分 1.7g

可搭配這支酒……

→ *P35*

Château d'Archambeau Blanc
AOC 格雷夫





酥炸牡蠣裹杏仁片

酥酥脆脆的杏仁片
包裹著甘甜肥美的牡蠣。
加上葡萄酒的酸味，
使得牡蠣更加香味四溢。
白葡萄酒與牡蠣的組合，在葡萄酒產地的
波爾多也是一種典型的搭配。

材料（2 人份）

牡蠣（去殼）……**10 個**
杏仁片……**10g**
打散的蛋液……**1 個份**
A
- **酸黃瓜**（不含甜味）**末**……**1 大條份**
- **洋蔥末**……**⅓個份**
- **青辣椒末**……**1 根份**
- **白酒醋**……**2 大匙**
- **鹽**……**少許**

依喜好加入紅椒粉（參照 P112）……**適量**
波士頓萵苣葉……**12 片**
鹽　太白粉　麵包粉　麵粉　炸油

作法

❶ 在牡蠣撒上 1 小匙的鹽與 1 大匙的太白粉，再輕輕地用水清洗，以廚房紙巾仔細地擦拭掉水分。將 **A** 攪拌在一起，做成醬料。

❷ 將杏仁片大略地弄碎，與 50g 的麵包粉拌在一起。在打散的蛋液內加入 1 大匙的水攪拌均勻。將牡蠣裹上薄薄一層麵粉，浸入蛋液中，再沾裹上滿滿的杏仁片麵包粉。

❸ 將炸油預熱至中溫（參照 P6）之後放入牡蠣，炸至呈現焦黃色後，取出牡蠣瀝掉油分。盛入盤內淋上❶的醬料，依喜好撒上紅椒粉，添附波士頓萵苣葉。

1 人份 259kcal　鹽分 1.7g



a



b

a：酸黃瓜的酸味和青辣椒的辣味為味道的重點。切成相同的大小，做成方便沾取牡蠣食用的醫料。

B：若麵衣沾裹不均勻的話，炸的時候容易濺油，也會影響油炸的成品。故一定要將麵粉、蛋、麵包粉沾裹完全。



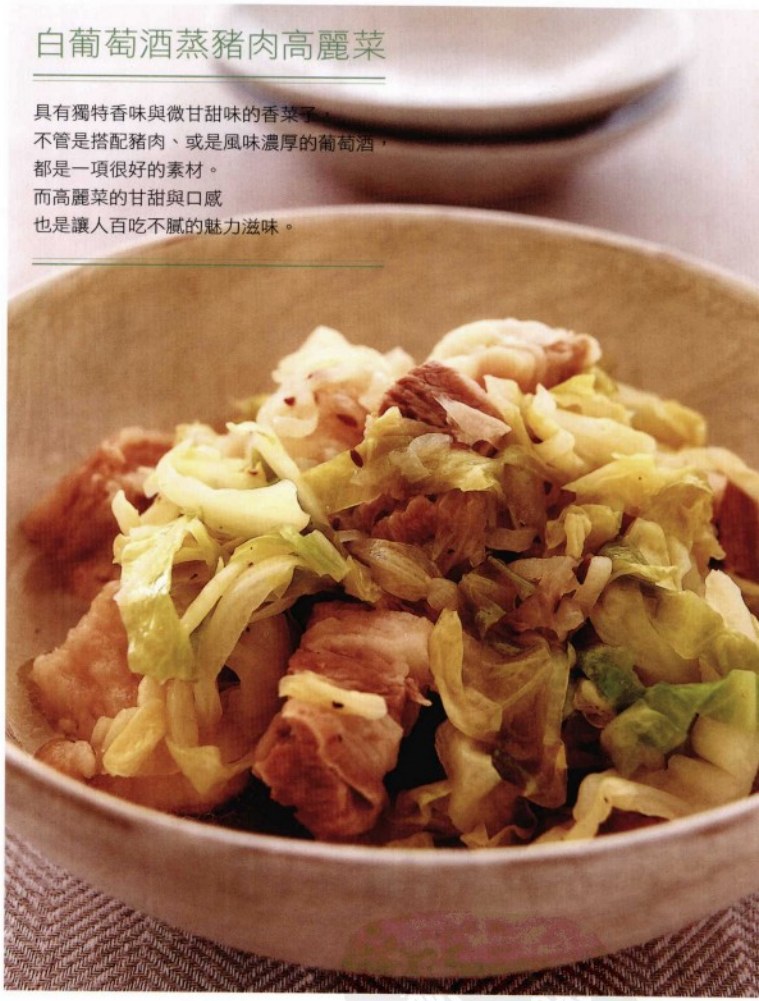
可搭配這支酒……

→ *P35*

Château Tour Léognan Blanc
AOC 貝沙克 - 雷奧良

白葡萄酒蒸豬肉高麗菜

具有獨特香味與微甘甜味的香菜子，
不管是搭配豬肉、或是風味濃厚的葡萄酒，
都是一項很好的素材。
而高麗菜的甘甜與口感
也是讓人百吃不膩的魅力滋味。



材料（4～6人份）

豬五花肉塊……500～600g
高麗菜……½個
洋蔥……1個
大蒜薄片……1瓣份
香菜子（參照P112）……1小匙
橄欖油……1大匙
白葡萄酒……½杯
西式高湯塊（雞肉口味）……1小塊
白酒醋……1大匙
鹽　胡椒

作法

❶ 豬肉切成3cm左右的塊狀，撒上2小匙的鹽、少許胡椒，放入塑膠袋內，並置於冰箱內一晚。

❷ 取出豬肉並快速地清洗，放入熱水內煮約10分鐘，再用網篩撈起。洋蔥縱切對半，順著纖維垂直切成薄片。將高麗菜的芯切除，再切成1cm的寬度，撒上1½小匙的鹽後放置1小時以上。

❸ 在較厚的鍋內倒入橄欖油並以中火加熱，放入洋蔥、大蒜、香菜子拌炒。等洋蔥炒軟時加入白葡萄酒，煮滾後再放入豬肉。注入可以覆蓋住豬肉的水量，並加入高湯塊煮滾。利用廚房紙巾覆蓋在食物上做為內蓋，蓋上鍋蓋，用小火燉煮約40分鐘至豬肉煮軟為止。

❹ 稍微擰乾高麗菜的水分，加入❸的鍋內。蓋上鍋蓋，煮約10分鐘至高麗菜煮熟為止。加入白酒醋，並以少許的鹽、胡椒調味。

1人份 342kcal　鹽分 2.7g

a：豬肉先用鹽醃漬過可去除多餘的腥臭味與水分，使肉質更加鮮美。而且不容易產生浮沫也是優點之一。

b：高麗菜也先撒一些鹽適度地除去水分之後再下鍋，可提升其甘甜味與口感。

c：利用廚房紙巾覆蓋在食物上做為內蓋，在燉煮時可讓肉類與蔬菜更能融入煮汁內。



a



b



c



可搭配這支酒……

→P35

Château Périn de Naudine Blanc
AOC 格雷夫

清烤雞肉佐藍乳酪

清烤的雞肉利用
藍乳酪使風味更上一層樓。
不管是葡萄酒還是雞肉，
其香味與濃郁感都搭配得恰到好處，
如此的相乘效果使味道更加美味。

材料（2 人份）

雞腿肉……**1 大塊**（300g）
蔥……**1 根**
喜好的藍乳酪（參照 P113）……**30g**
依喜好加入櫻桃蘿蔔薄片……**適量**
鹽　胡椒

作法

❶ 將雞肉多餘的脂肪切除，撒上少許的鹽、胡椒。蔥切成蔥花後浸泡水中，瀝乾水分。藍乳酪置於室溫回軟。

❷ 瓦斯烤爐充分預熱後放上雞肉。以較弱的中火燒烤 6～8 分鐘。至雞皮呈現焦色時取下雞肉，切成 1cm 的寬度後盛入盤內。添附蔥花、藍乳酪，或依喜好加入櫻桃蘿蔔薄片當作配菜，以雞肉沾取乳酪享用。

1 人份 **286kcal**　鹽分 **1.6g**

推薦&價格合理的
葡萄酒目錄

白辛烈

Value Bordeaux

這些葡萄酒是經由「Value Bordeaux」(參照P27)所精選出來的辛口烈白葡萄酒。

原產地(AOC)
以商標上的記載為基本，
由進口商所提供的資料來分類

❶ 進口商
❷ 價格※(含稅・不含稅)
❸ cépages(葡萄的品種)

●略語
ML = Muscadelle(蜜思卡得葡萄)
SB = Sauvignon Blanc(白蘇維翁葡萄)
SM = Sémillon(榭密雍葡萄)
MS = Marsanne(馬姍葡萄)

※有關價格標示是依照進口商所提供的資料為基準，登載建議的零售價格。此外，有關價格等情報皆為2007年9月1日的時價情報。

格雷夫 Graves

Château d'Archambeau Blanc



❶ (股)飯田
❷ 1700日圓(不含稅)
❸ SB80%
SM20%

與甜蜜香氣
非常相稱的
酸味與果實味

有如糖煮木李
或花蜜等的甘甜香味。
溫和的果實味與酸味
均勻地調和，
使口感均衡。

格雷夫 Graves

Château Boyrein



❶ (股)八田
❷ 2200日圓(不含稅)
❸ SB50%
SM30%
ML20%

具有柑橘類的香味與
草本香的清新味道

新鮮水果與上等草本
些微的口感差異，
白花、糖果等的
香氣也很濃郁。
餘韻亦含有礦物感。

格雷夫 Graves

Château Périn de Naudine Blanc



❶ (股)YOSHIYA
❷ 2380日圓(含稅)
❸ SM70%
SB30%

厚實的果實味與
強烈的酸味

外觀是很有年輕感的黃色。
順口的果實味
與酸味完美地調和，
形成具有個性感的味道。

格雷夫 Graves

Michel Lynch Réserve Blanc



❶ JFLA 酒類販賣(股)
Arcane 事業部
❷ 2520日圓(含稅)
❸ SB、SM(比率不公開)

水果的味道與酸味
絕妙的均衡

以含有青春感的柑橘類
果實香氣為中心。
口味方面則是水果的爽口感
與新鮮酸味兩者均衡搭配。

格雷夫 Graves

Château Villa Bel-Air Blanc



❶ JFLA 酒類販賣(股)
Arcane 事業部
❷ 3150日圓(含稅)
❸ SB65%
SM35%

優雅地散發著
白桃與西洋梨等果實香

青春感的黃色外觀，
散發出優雅的果實味與
溫和的酸味，
殘留令人心曠神怡的餘韻。
也帶有淡雅的白花香。

貝沙克-雷奧良 Pessac-Léognan

Château Tour Léognan Blanc



❶ (股)明治屋
❷ 3160日圓(不含稅)
❸ SM50%
SB50%

果實味與酸味
均衡的白葡萄酒

含有熟成的木李、西洋梨、
杏仁香等豐富的香氣。
溫和的果實味與酸味
形成均衡的口感。



BORDEAUX

協力／Bordeaux Wine 委員會(C.I.V.B.)
法國食品振興會
波爾多葡萄酒的相關情報可參閱
→ http://www.bordeaux.com

白甘

發出金黃色般的光輝，擁有高人氣的甘口白葡萄酒。如同蜂蜜般的香氣為其魅力所在。濃郁的甜味當中，也帶有清新的酸味，口感非常順口。除了可搭配料理品嚐之外，也可和甜點一起享用、或是當作餐後酒來飲用也非常美味。充分冰鎮過後，酌量地慢慢品嚐吧！



〈主要產區〉

和白辛烈葡萄酒同樣位於波爾多地區的西南部，大多於河的兩岸釀造，如「蘇玳（Sauternes）」、「西隆（Cerons）」、「巴薩克（Barsac）」；以及對岸的「卡迪亞克（Cadillac）」、「盧皮亞克（Loupiac）」、「聖十字架山（Sainte Croix du Mont）」均為著名產區。

〈葡萄的品種〉

以果實味濃郁的榭密雍葡萄為主，加入爽口的白蘇維翁葡萄混釀，有從單純的甘口到複雜且濃郁的甘口等各種口味。價格較合理者是使用較晚收成的葡萄，萃取葡萄的甘甜味，可以趁新鮮時輕鬆地享用。

＊有關葡萄的介紹也可參照 P69



- **酒的色澤、香味**
 - ◎具有光澤感的深金黃色
 - ◎蜂蜜的香氣
 - ◎些微的酒桶香（烘烤香＝芳香、香草香、堅果香）
 - ◎有如糖煮西洋梨、白桃、柳橙、杏仁的香氣
 - ◎柳橙利口酒的香味
- **適合搭配的主要食材**
 - 肉類 ›››› 肝臟類、鵝肝醬
 - 其他 ›››› 核桃、杏仁、洋李乾、果醬、乳酪（特別是藍乳酪）
- **適合的調理方法、料理**
 - ◎香味濃郁的甜點（ex. 西洋梨酥塔、白桃酥塔、法式烤布蕾）
 - ◎柳橙利口酒
 - ◎焦糖醬（ex. 淋在冰淇淋上）
 - ◎卡士達醬
 - ◎鹽味強的食物（ex. 藍乳酪）
 - ◎如肝臟類或鵝肝醬這類口感濃稠的食物



中華風蒸豬肉洋李乾

油脂豐富的豬肉與甘甜的洋李乾豐富的搭配。甘口白葡萄酒所帶有的隱藏酸味使得餘味也很爽口。搭配香菜等具有異國香氣的食材也很適合。

材料（4～6人份）

- 豬五花肉塊……500～600g
- 洋李乾……15個
- A
 - 蔥……½根
 - 生薑薄片……1塊份
 - 酒……¼杯
 - 鹽……1小匙
 - 八角（參照P112）……1個
- B
 - 酒……½杯
 - 甜麵醬（參照P113）……2大匙
 - 醬油、蜂蜜……各1大匙
- 依喜好搭配花卷、蔥絲、香菜（參照P112）……各適量
- 太白粉　芝麻油

作法

❶ 豬肉放入較大的鍋內，注入大約可以覆蓋住豬肉的水，加入**A**開大火加熱。煮開後撈除浮沫並轉小火，覆蓋上廚房紙巾當作內蓋。燉煮30～40分鐘，並直接放置冷卻。將洋李乾浸泡於溫水內還原，瀝乾水分。

❷ 將**B**攪拌均勻，做成醬汁。豬肉切成1cm的厚度，與洋李乾一起放入耐熱缽盆內，淋上醬汁。放入冒出蒸氣的蒸籠或蒸鍋內，覆蓋上廚房紙巾當作鍋蓋，以中火蒸約1小時。

❸ 取出耐熱缽盆，將豬肉與洋李乾盛入盤內；蒸汁則倒入小鍋內開中火加熱。將1小匙的太白粉溶於2小匙的水內並倒入蒸汁中勾芡，呈現黏稠狀之後，再加入1小匙芝麻油攪拌，淋在豬肉與洋李乾上。可依喜好與蔥絲或香菜一起夾入花卷內享用也很美味。

1人份 376kcal　鹽分 1.2g



a



b



c





可搭配這支酒……

→ P40

Château les Arroucats Cuvée Virginie
AOC 聖十字架山

a：預先煮豬肉時加入蔥、生薑薄片與八角，使風味和香氣滲入豬肉。

b：先將甜麵醬與蜂蜜混和，再一點一點地加入醬油與酒溶解拌開，如此可以較快速地攪拌均勻。

c：為了不讓豬肉接觸到空氣而氧化變色，可先覆蓋廚房紙巾再蒸煮。



照燒雞肝

以鬆軟且滑溜順口的雞肝
為主角的食譜。
讓人聯想到鵝肝醬的柔軟口感
為甘口白葡萄酒的最佳拍檔。
獨特的黏稠感
是葡萄酒與雞肝的共通點。

材料（2 人份）

- **雞肝** …… **200g**
- **牛奶** …… **2 大匙**
- **白蘭地或酒** …… **1 小匙**
- **A**
 - **甜麵醬**（參照P113）、**醬油** ……**各 1 大匙**
 - **白蘭地或酒、蜂蜜、芝麻油** ……**各 2 小匙**
 - **胡椒** …… **少許**
- **小黃瓜、櫻桃蘿蔔等喜好的蔬菜** …… **適量**

作法

❶ 用廚房紙巾拭乾雞肝的水氣，浸泡於牛奶與白蘭地內約 10 分鐘。將 **A** 充分攪拌均勻，拭乾雞肝的汁液之後，浸漬 20 分鐘以上。

❷ 在烤盤鋪上鍋箔紙，瀝去雞肝的汁液並排列於其上。烘烤 6～7 分鐘直至產生淡淡的烤痕為止。切成方便食用的大小並盛入盤內，可添加喜好的蔬菜做為配菜。

1 人份 161kcal　鹽分 1.2g



a



b

a：雞肝先用牛奶與白蘭地浸泡可以去除腥臭味，增添芳香的風味。
b：除去腥臭味之後，則以調味料醃漬。醃漬的期間可以翻一次面，使其更加入味。



可搭配這支酒……
→ *P40*
Barton&Guestier
Sauternes
AOC 蘇玳



優格奶油

在 2 種的純白乳製品中
加入蜂蜜使其變濃稠。
奶油、蜂蜜、葡萄酒等，
所有的香氣都發揮出來了。

材料與作法
在缽盆放入鋪了廚房紙巾的濾網，倒入原味優格並置於冰箱 1 小時以上，瀝掉水分。盛放在盤子內，淋上稍微打發過的鮮奶油、蜂蜜。



哈密瓜與葡萄酒的甜點

在哈密瓜內注入葡萄酒的
成熟風甜點。2 種香味
逐漸散發出來，縈繞不散。

材料與作法
將哈密瓜充分冰涼後橫切成一半，去除中間的籽與瓜囊。盛放在盤子上，注入白葡萄酒（甘口）。用湯匙一同舀取哈密瓜與葡萄酒享用。



義大利脆餅＆鮮奶油

將酥脆的義大利脆餅
沾取鮮奶油來吃。香味更加被強調出來，
餘韻縈繞久久不散。

材料與作法
將義大利脆餅（參照 P113）盛放在盤子上，並添附稍微打發過的鮮奶油做為沾醬。以義大利脆餅沾取鮮奶油來享用。

推薦&價格合理的葡萄酒目錄 白甘

這些葡萄酒是經由「Value Bordeaux」(參照P27)所精選出來的甘口白葡萄酒。

原產地(AOC)
以商標上的記載為基本，
由進口商所提供的資料來分類

❶ 進口商
❷ 價格※(含稅·不含稅)
❸ cépages(葡萄的品種)

●略語
ML = Muscadelle(蜜思卡得葡萄)
SB = Sauvignon Blanc(白蘇維翁葡萄)
SM = Sémillon(榭密雍葡萄)
MS = Marsanne(馬姍葡萄)

※有關價格標示是依照進口商所提供的資料為基準，登載建議的零售價格。此外，有關價格等情報皆為2007年9月1日的時價情報。

Value Bordeaux

聖十字築山

Château les Arroucats Cuvée Virginie



❶ (股)MOTTOX
❷ 2400日圓(不含稅)
❸ SM85%
SB12%
ML3%

溫和酸味與濃郁甜味的協奏曲

濃郁的花香。
第一口的甘醇與之後
持續不斷的酸味調和。
餘韻悠長且
上等的甜味令人印象深刻。

蘇玳

Barton&Guestier Sauternes



❶ Mercian(股)
❷ 3110日圓(不含稅)
❸ SM80%
SB20%

具有濃縮感
優雅獨特的甘醇

充滿糖煮黃桃等的果實香，
蜂蜜般的濃縮感
轉變為優雅的甘甜味
表現出來。

盧皮亞克

Clos Jean



❶ 國分(股)
❷ 3200日圓(不含稅)
❸ SM80%
SB20%

上等且如同蜂蜜般的濃郁甘醇

將搗成糊狀的熱帶水果
加入蜂蜜般的醇厚感。
濃郁的甘醇與酸味
形成絕妙的協奏曲。

蘇玳

Dourthe Grand Terroirs Sauternes



❶ Mercian(股)
❷ 3380日圓(不含稅)
❸ SM70%
SB20%
MS10%

風味深遠、洗練的上等甘醇受到歡迎

具有蜂蜜、洋槐花、
杏桃等的芳香。
濃郁的味道。
能夠享受到烘烤風味的
順口感與強烈感。



「波爾多的歷史」

於波爾多地區栽培葡萄的開端，可回溯到紀元後1世紀為止。波爾多市中心是面對吉倫特河的港口城市，自古以來與他國之間的貿易往來便很興盛，這也對釀造葡萄酒的發展產生了重大的影響。

例如12世紀中期，阿基坦地方(Aquitaine)的侯爵夫人艾麗諾(Aliénor)與之後的英王亨利二世結婚，使得此地區成為英國領土，貿易更加繁盛。再者，17世紀時由於與荷蘭貿易往來興盛，荷蘭人的灌溉技術流傳了過來，梅鐸地區的葡萄田因此獲得了發展。而18世紀時發生法國大革命，葡萄田還一度被當時的革命政府所沒收。在跨越重重的苦難，而後受到倫敦上流階級所青睞，釀造出更加上等的葡萄酒。

19世紀時，由於遭受到好幾次的病害，使得法國的葡萄田荒廢，於是偽稱原產地的產品流入市面，演變成嚴重的事態。然而經過此事件之後，反而使葡萄酒產地明朗化，萌生出堅守原產地名稱的意識，之後，在波爾多發起的活動奏效，於1935年誕生了所謂「法定產區管制(AOC)」的制度。法國的AOC葡萄酒當中，有26%是波爾多地區的葡萄酒，而波爾多地區所產的葡萄酒幾乎全部都是最高等級的AOC葡萄酒。

波爾多葡萄酒簡介

在世界各地為人們所飲用的波爾多葡萄酒。為各國的釀酒者所嚮往、並當作想要追趕且超越之目標的波爾多葡萄酒。它的魅力之處究竟為何？



「Terroir＝土壤、氣候」

「Terroir」為一法文字。它代表田地的位置（傾斜、方位、地形）、土壤、氣候、葡萄的品種這4個要素互相牽連影響，使得所釀造出來的葡萄酒表現出這塊田地特色所使用的一個名詞。

對於長年栽培葡萄並釀造葡萄酒的波爾多來說，哪塊地該栽種哪一種品種、採用何種栽培法較佳，再者如何收成、釀造、熟成較好，是經過反覆研究而來的。其一路所累積下來的知識經過代代傳承，持續產出為世界所誇耀的葡萄酒。

波爾多地區是以石灰岩為基岩，且其土壤是由多爾多涅河與加倫河、以及兩河合流而成的吉倫特河所運來的堆積土所堆積而成。再加上依據田地相對於河川的位置不同，其產出的葡萄酒特性也大異其趣。同時，受到來自大西洋影響的穩定氣候，也是一塊具備理想日照量與降雨量、適合栽培葡萄的土地。波爾多葡萄酒即是表現出「Terroir」特性的葡萄酒。



「Assemblage、葡萄品種」

波爾多葡萄酒的其中一個特色，就是用複數的葡萄品種混釀（Assemblage）而成。因使用不同品種的葡萄可以互補彼此的優、缺點，進而釀造出均衡的葡萄酒。

例如，紅葡萄酒所使用的卡本內蘇維翁葡萄（Cabernet Sauvignon）骨架結實、優雅但澀味濃烈，透過與醇厚且柔和的梅洛葡萄（Merlot）混釀，可更增添豐富的風味，成為均衡的口感。

再者，屬於大自然產物的葡萄，不可避免地會受到每年氣侯條件不同的影響而產生成功或失敗的差異。所幸，由於栽培生長速度各異的複數葡萄品種，所以即使是收成差（Off Vintage）的年分，也可以保持一定以上水準的品質。因此，波爾多葡萄酒與其他地區的葡萄酒相比，仍可放心地每年都享用得到。



「波爾多葡萄酒的典雅」

在形容波爾多葡萄酒的特性時，「finesse」是很頻繁使用的一個名詞。這個字之於日文來說，只用「細緻」、「優雅」這些單字並不能完全表現其意思，也可以說是「雖然兼具高雅與柔順，但同時也很柔韌」。

它不單只是經過標準化製成順口易飲的種類，也非充滿果實風味的濃郁種類。而是以不斷累積智慧知識的悠久傳統來栽培，並反映出複雜的氣候、土壤、田地的地理狀況、混釀複數的葡萄品種等好幾個條件，釀造出波爾多葡萄酒所與生俱來的天生魅力之一。活用素材、富含「finesse」的波爾多葡萄酒，是可以與各種料理一同享用的葡萄酒，使得氣氛更加地熱絡。



「波爾多葡萄酒的多樣性」

在波爾多地區，除了紅葡萄酒、辛口白葡萄酒、甘口白葡萄酒外，也釀造玫瑰紅酒與氣泡酒。這是由於也可稱之為馬賽克狀的波爾多地區擁有特有的複雜、且多樣的土壤與地理條件，所以能夠各自栽培適合的葡萄品種。例如紅葡萄酒當中，從迷人且順口的種類、乃至於複雜且經過長期熟成濃縮的種類，應有盡有；而辛口白葡萄酒當中，也從順口且帶有水果風味的種類、到濃郁且芳醇的種類都有。至於甘口白葡萄酒，從具有清新感的種類、到複雜且濃郁的種類都有。

由於波爾多葡萄酒所富含的多樣性以及具備「finesse」的特性，所以能和各式料理一同搭配享用。與其說是在餐桌上與料理一同享用，不如說是可以盡情地享受波爾多葡萄酒的魅力吧！

除了搭配法國料理之外，也可以搭配和食、中華風、異國風等世界各地的料理。請參考各式食譜，找出專屬於你的組合搭配。

BORDEAUX

協力／Bordeaux Wine 委員會（C.I.V.B.）
法國食品振興會
波爾多葡萄酒的相關情報可參閱
→ http://www.bordeaux.com

紅淡

明亮豔麗的紅色為其特徵，散發出新鮮的莓果類香味與上等辛香料的香氣。口感的魅力在於溫和清淡且酸味適中。由於澀味不強烈，所以是很易親近且喝起來很順口的酒。稍微冰鎮過後飲用的話，清新的水果感就更加鮮明了。



〈主要產區〉

除了代表廣泛地區的「波爾多（Bordeaux）」、「波爾多特級區域（Bordeaux Supérieur）」之外，還有「布拉伊首丘（Premiéres Côtes de Blaye）」等包含「cotes（丘）」的產地，以「弗朗薩克（Fronsac）」等為知名產區。還有一部分也在「聖達米利翁（St-Émillion）」、「律沙克－聖達米利翁（Lussac-St-Émillion）」、「拉隆－玻美侯（Lalande-de-Pomerol）」地區釀造。

〈葡萄的品種〉

清淡順口的梅洛葡萄及香氣華美的卡本內弗朗葡萄（Cabernet Franc），並以骨架結實且上等的卡本內蘇維翁葡萄為中心混釀而成。而在「弗朗薩克」與「聖達米利翁」產區，則以梅洛葡萄為中心。釀成清爽卻均衡的口感。

＊有關葡萄的介紹也可參照 P69



- **酒的色澤、香味**
 - ◎明亮的紅色
 - ◎紅寶石色、石榴石色
 - ◎莓果類（ex. 藍莓、黑醋栗）的香味
 - ◎辛香料的香氣
- **適合搭配的主要食材**
 - 蔬菜類 ›››› 根菜類、蕈類、蕃茄
 - 海鮮類 ›››› 紅肉魚（ex. 鮭魚、鮪魚、鰹魚）
 - 肉類 ›››› 雞肉、豬肉、牛肉、豬肉加工品（ex. 培根、香腸）
 - 其他 ›››› 水果（特別是莓果類）
- **適合的調理方法、料理**
 - ◎將具有個性感味道的素材做成清爽的料理
 - ◎蕃茄燉煮料理、料理完成時淋上蕃茄醬汁
 - ◎馬鈴薯燉肉
 - ◎使用少量辛香料的料理
 - ◎如果是搭配順口的葡萄酒，咖哩也 OK（但須注意至中辣的程度為止）
 - ◎加入大量豬肉加工品的蔬菜沙拉
 - ◎料理的配色為明亮紅色的料理（ex. 蕃茄燉煮料理）

普羅旺斯燉菜



蕃茄燉蔬菜・普羅旺斯燉菜是
法國典型的家常菜。
蔬菜的甘甜味與紅葡萄酒的順口感
彼此互相彰顯出來。
而統合整體味覺的巴沙米可醋是
紅葡萄酒的最佳拍檔之一。

材料（4～6人份）

洋蔥……1個
節瓜……1條
西洋芹莖……1根份
黃甜椒、紅甜椒……各1個
蕃茄……2個
大蒜……1瓣
迷迭香（參照P112）……2枝
橄欖油……3大匙
普羅旺斯香草（參照P112）……1小匙
月桂葉……1片
巴沙米可醋（參照P113）……2小匙
鹽

作法

❶ 洋蔥切成1.5cm的丁狀。節瓜切成厚度1.5cm的扇形片。西洋芹縱切一半，切成1.5cm的寬度。甜椒縱切成一半，去除蒂頭與籽，切成1.5cm的丁狀。蕃茄去蒂，在蕃茄蒂的反方向用菜刀劃入一個淺淺的十字形切口。浸入熱水內再泡冷水，剝除蕃茄皮後切成2cm的丁狀。大蒜則以刀背拍碎。

❷ 將橄欖油與大蒜、迷迭香倒入平底鍋內以中火加熱，待大蒜煎成淡焦色之後，把蕃茄以外的所有蔬菜加入鍋內。也加入普羅旺斯香草與月桂葉，拌炒至整體蔬菜吸附油分為止。

❸ 放入蕃茄並蓋上鍋蓋，以較弱的中火蒸煮約10分鐘。打開鍋蓋，加入1½小匙的鹽來調味。用大火快炒讓水分揮發，再倒入巴沙米可醋快速地攪拌，熄火。

1人份 99kcal　鹽分 1.3g





a

b

c

a：將蔬菜切成整齊的大小，除了能夠加熱均勻外，完成時也較美觀。

b：從形狀較不容易被破壞的蔬菜開始炒，炒至水分揮發，就可以引出蔬菜的甘甜味。

c：以最後倒入的巴沙米可醋來統合整體的味道。為了不讓酸味跑掉，倒入之後勿再長時間燉煮。



材料（2 人份）

帶頭蝦……8 尾
蔥末……½ 根份
薑末……1 小匙
大蒜末……½ 小匙
紅辣椒……1 ～ 2 根
白蘭地或酒……1 大匙
A 醬油、酒……各 1 ½ 大匙
A 砂糖、醋……各 2 小匙
香菜（參照 P112）……適量
鹽　胡椒　太白粉　沙拉油

作法

❶ 將蝦子連殼放入如同海水程度的鹽水內清洗，拔下蝦頭。再將蝦頭縱切剖開，取出蝦黃（蝦頭保留備用）。用竹籤將蝦子的泥腸挑除，並拭乾水分。紅辣椒切除蒂頭，撕成 3 段並去除中間的籽。香菜則摘取葉子。

❷ 在蝦子撒上少許的鹽、胡椒，裹上 1½ 大匙的太白粉。在平底鍋內倒入 2 大匙沙拉油開中火加熱，將蝦子排列於鍋內並煎烤兩面。待整體變成紅色之後，熄火並淋上白蘭地使其入味，取出蝦子。

❸ 用廚房紙巾略微擦拭平底鍋。倒入 1½ 大匙的沙拉油與紅辣椒並開小火加熱，加入蝦頭與蝦黃。充分炒至蝦子的香味轉移到油內的程度，再下薑末與大蒜末以中火拌炒。待炒出香味後倒入 **A** 煮滾，再將蝦子倒回鍋內繼續煮 2 ～ 3 分鐘。加入蔥末快速地拌炒，盛入盤內並添附香菜。

1 人份 294kcal　鹽分 2.8g

乾燒蝦仁

香味四溢、爽口的乾燒蝦仁。
葡萄酒的味道讓
蝦仁與香味蔬菜的鮮美散發出來。
而香菜不僅豐富了色彩，
也成為香味的關鍵。
發揮了蝦黃美味的正統口味。

a：將蝦頭剖半較易取出中間的蝦黃。手指從較接近蝦子身體的地方插進去較佳。
b：盡量將蝦頭分成 3 等分，去殼與蝦腳、只炒蝦頭（中央），如此口感較佳。
c：蝦子的泥腸就是腥臭味的來源而且口感不好，所以要挑除。將蝦背彎曲成圓弧狀，利用竹籤挑掉便很簡單。



可搭配這支酒……

→ P52

Arnozan
AOC 波爾多特級區域



a



b



c



辣醬油風味
義式生鰹魚薄片

加入橄欖油的辣醬油
是味覺的重點。
稍微煎出烤痕、香味四溢的鰹魚
和紅葡萄酒也非常速配。
而蔬菜的口感與自然的辛辣味
也將鰹魚的濃厚風味彰顯出來。

材料（4人份）

- 鰹魚生魚片……1塊（300g）
- 洋蔥……½個
- 鴨兒芹……1束
- 橄欖油……2小匙
- A
 - 醬油……2大匙
 - 橄欖油（Extra Vergine）……2大匙
 - 辣椒粉……1小匙
 - 熱水……適量
- 粗鹽……½小匙
- 檸檬……½個
- 胡椒

作法

❶ 在鰹魚撒上少許的粗鹽、胡椒。平底鍋內倒入橄欖油並開大火加熱，將鰹魚帶皮的一面朝下，放入鍋內充分煎烤。另一面則迅速地煎烤一下就取出。切成7mm的厚度並盛入盤內。

❷ 洋蔥順著纖維垂直切成薄片，先泡水後再瀝乾水分。鴨兒芹切成3～4cm的長度，泡水使其變清脆之後再瀝乾水分。

❸ 把熱水倒入辣椒粉內使其略微溶解，再加入橄欖油混合。也加入醬油攪拌，淋在鰹魚上。將洋蔥與鴨兒芹混合並盛入盤內，可以用鰹魚沾取辣醬油或是擠上檸檬汁一起享用。

1人份 218kcal　鹽分 1.6g



酥炸星鰻杏鮑菇沙拉

入口即化、口感佳的星鰻沙拉。
搭配紅葡萄酒一起享用的話，
星鰻的美味便會輕輕地擴散開來。
撒上具辛香感的粗粒黑胡椒，
使整體味道增添變化。

材料（2 人份）

- **星鰻**（剖開的）……2 片
- **杏鮑菇**……1 包
- **芝麻菜**（參照 P113）……1 包
- **巴沙米可醋**（參照 P113）……1 小匙
- **麵粉　鹽　粗粒黑胡椒　炸油**

作法

❶ 將星鰻切成 2cm 的寬度。杏鮑菇切成 5cm 的長度，較粗的部分撕成 2 ～ 4 等分。芝麻菜則將長度切對半。

❷ 將炸油加熱至高溫（參照 P6），放入杏鮑菇油炸至呈現金黃色之後取出。接著把星鰻裹上薄薄一層麵粉並放入油鍋內，同樣油炸至呈現金黃色之後取出。

❸ 在盤內鋪放芝麻菜，將星鰻與杏鮑菇攪拌之後一起盛入盤內。撒上少許的鹽、粗粒黑胡椒，並淋上巴沙米可醋。

1 人份 209kcal　鹽分 1.1g



照燒鮭魚

百吃不膩的甜鹹滋味，
令人熟悉的照燒鮭魚。
鮭魚的美味與香味是
淡紅葡萄酒的最佳拍檔！
而薑絲的清淡香氣
使得鮭魚與葡萄酒更加親近。

材料（2 人份）

- **生鮭魚切片**……2 片
- **薑絲**……1 塊份
- **慈蔥**……2 根
- **A**
 - **酒**……¼ 杯
 - **醬油、味醂**……各 1 大匙
 - **砂糖**……½ 小匙
- **橄欖油**……1 ⅔ 大匙
- **醋　砂糖　鹽　胡椒　麵粉**

作法

❶ 在薑絲內加入 ½ 大匙的醋、½ 小匙的砂糖攪拌均勻。將慈蔥切成 5cm 的長度。在平底鍋內倒入 2 小匙的橄欖油並開中火加熱，放入慈蔥。待煎至有淡淡的焦痕時取出。

❷ 鮭魚撒上薄薄一層的鹽與胡椒，並裹上薄薄一層麵粉。在❶的平底鍋內加入 1 大匙的橄欖油，將鮭魚帶皮的一面朝下放入平底鍋，以較弱的中火煎烤。待煎出熟色之後翻面，以同樣方式煎烤後取出鮭魚。

❸ 用廚房紙巾擦拭平底鍋，倒入 **A** 並開中火加熱。煮至煮汁收乾到約原來一半分量時，把鮭魚放回鍋內煮至入味。將鮭魚盛入盤內並淋上煮汁，添附薑絲與慈蔥。

1 人份 284kcal　鹽分 2.0g



蕃茄煮花豆

將花豆泡水使其軟化膨脹後，
以洋風方式燉煮。
蕃茄味和香料與
清淡的紅葡萄酒非常速配。
慢慢地蒸炒過的洋蔥
使得味道更為入味。

材料（4～6人份）

花豆（乾燥）……**150g**
洋蔥末……**½個份**
大蒜末……**1瓣份**
普羅旺斯香草（參照P112）……**½小匙**
整粒水煮蕃茄罐頭（400g入）……**1罐**
月桂葉……**1片**
紅辣椒……**1根**
橄欖油……**2大匙**
義大利荷蘭芹（如果有的話）
（參照P112）……**適量**
鹽　砂糖　胡椒

❶ 將花豆快速地清洗乾淨，用大量的水浸泡一晚。

❷ 用網篩撈起放入鍋內，注入滿滿的水並開大火加熱。煮滾之後馬上轉小火，燉煮約1小時30分鐘至花豆煮軟為止。然後直接放置待涼。用手捏碎蕃茄並與罐頭裡的汁液攪拌均勻。紅辣椒則切除蒂頭與籽。

❸ 在較厚的鍋內倒入橄欖油並開中火加熱，放入洋蔥、大蒜拌炒。等到吸附油分之後，蓋上鍋蓋並轉小火，不時地邊攪拌邊炒至洋蔥呈現淡淡的熟色為止。

❹ 加入蕃茄、普羅旺斯香草、月桂葉、紅辣椒攪拌，蓋上鍋蓋以小火煮約20分鐘。加入各1小匙的鹽、砂糖、少許胡椒調味，再放入瀝乾水分的花豆。不時邊攪拌邊繼續煮約20分鐘。盛入盤內，若有義大利荷蘭芹，可撕碎後撒於其上。

1人份 141kcal　鹽分 1.1g



a



b

a：預先煮花豆時，若有壓力鍋可使用更好。將豆子浸水之後，以高壓加壓3分鐘。然後直接放置待壓力下降為止，使其自然冷卻。

b：充分拌炒洋蔥使其產生甘甜味與濃郁感之後，再加入蕃茄。



可搭配這支酒……

→ *P56*

Château Lauriol
AOC 弗朗丘（Côtes de Francs）



酥脆培根水芹沙拉

以培根香味為重點的簡單沙拉。
而培根的風味也是提高
這道沙拉與紅葡萄酒搭配性的關鍵。
將蘑菇切成薄片，
享受脆脆嫩嫩的口感。

材料（2 人份）

- 培根……40g
- 蘑菇……1 包
- 水芹……1 束
- 大蒜末……1 瓣份
- A
 - 橄欖油（Extra Vergine）……2 大匙
 - 白酒醋……1 大匙
 - 鹽……½ 小匙
 - 粗粒黑胡椒……少許
- 沙拉油

作法

❶ 培根切成 1cm 的寬度。蘑菇切除蒂頭，縱切成薄片。水芹則浸泡於冷水使其變清脆，瀝乾水分之後切成 4～5cm 的長度。

❷ 在平底鍋內倒入 1 小匙的沙拉油並開中火加熱，下培根拌炒。待炒到呈現焦色之後，再加入大蒜末，將培根炒成酥脆狀。

❸ 將 A 倒入缽盆內並充分攪拌均勻，再加入培根、蘑菇、水芹快速地攪拌後盛入盤內。

1 人份 92kcal　鹽分 1.3g



千層炸豬排

將切成薄片的豬肉層層交疊
做成鮮美多汁、口感清爽的炸豬排。
搭配紅葡萄酒一同享用，
使胡椒的辛香味與
豬肉的美味擴散開來。

材料（2 人份）

- 豬肉（薑燒豬肉用）……6 片
- 打散的蛋液……1 個份
- 橄欖油……適量
- 波士頓萵苣葉、黃甜椒、紫洋蔥……各適量
- 鹽　粗粒黑胡椒　麵粉
- 麵包粉（如果有的話選擇粉末較細的）

作法

❶ 將蔬菜各自切成方便食用的大小，混拌均勻。在豬肉的其中一面撒上少許的鹽、粗粒黑胡椒。以 3 片豬肉為一組層疊起來，在脂肪的部分用菜刀劃入 3～4 處的切痕，並按壓使其密合。於打散的蛋液內加入 1 大匙的水攪拌均勻。

❷ 在平底鍋內倒入深度約 2cm 的橄欖油，開火加熱至中溫（參照 P6）的程度。將豬肉裹上薄薄一層麵粉，浸入蛋液內再裹上麵包粉，放入油鍋。待麵衣炸至酥脆之後翻面，將兩面炸成金黃色，取出炸豬排並瀝掉油分。切成方便食用的大小後盛入盤內，並添附蔬菜。

1 人份 412kcal　鹽分 1.3g

蕃茄馬鈴薯燉肉

將家常的馬鈴薯燉肉
調理成華麗的風格。
蕃茄的清淡酸味
加強了紅葡萄酒的辛辣感。
甜味濃郁的蕃茄讓
葡萄酒與馬鈴薯燉肉更加親近。



材料（2 人份）

- 碎牛肉 …… 150g
- 洋蔥 …… ½ 個
- 馬鈴薯 …… 2 個
- 蕃茄 …… 2 個
- 四季豆 …… 3 根
- A
 - 水 …… ⅔ 杯
 - 酒、味醂、淡口醬油 …… 各 2 大匙
 - 砂糖 …… 1 大匙
 - 鹽 …… 少許

作法

❶ 將較大片的牛肉切成一口大小，放入熱水內川燙，再用網篩撈起。洋蔥切成寬度 1cm 的瓣狀。馬鈴薯縱切一半再橫切成 3 等分，浸泡水後再瀝乾水分。蕃茄去蒂，在蕃茄蒂的反方向用菜刀劃入一個淺淺的十字形切口。浸入熱水內之後再泡入冷水，剝除蕃茄皮並用大段切法切塊。

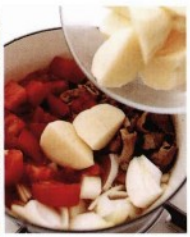
❷ 在鍋內將 **A** 攪拌混合並開中火煮滾，加入❶。煮開之後撈除浮沫，蓋上鍋蓋再以小火燉煮約 30 分鐘。

❸ 將四季豆的蒂頭切掉一點點，快速燙熟之後用網篩撈起，瀝乾水分並斜切成 3cm 的寬度。將❷盛入容器內，並於其上放置四季豆。

1 人份 370kcal　鹽分 3.2g



a



b

a：若事先燙熟牛肉，可使燉煮時浮沫較少，且完成時的味道會更加清爽。

b：先將調味料與水攪拌做成煮汁之後，接下來只要將材料一次放入鍋內燉煮即可。



可搭配這支酒……

→ P51

Château Haut Maginet Rouge
AOC 波爾多

推薦&價格合理的
葡萄酒目錄

紅淡

這些葡萄酒是經由
「Value Bordeaux」（參照P27）
所精選出來的淡紅葡萄酒。

原產地（AOC）
以商標上的記載為基本，
由進口商所提供的資料來分類

❶ 進口商
❷ 價格※（含稅・不含稅）
❸ cépages（葡萄的品種）

●略語
CS ＝Cabernet Sauvignon（卡本內蘇維翁葡萄）
CF ＝Cabernet Franc（卡本內弗朗葡萄）
MB ＝Malbec（馬爾貝克葡萄）
MR ＝Merlot（梅洛葡萄）
PV ＝Petit Verdot（小維鐸葡萄）

※有關價格標示是依照進口商所提供的資料為基準，登載建議的零售價格。此外，有關價格等情報皆為 2007 年 9 月 1 日的時價情報。

波爾多

Château Allégret



❶ (股)BELLUNA
❷ 1280 日圓（不含稅）
❸ CS50%
MR50%

豐富果實味的
印象絕佳

加入從酒桶而來的香草香與
強烈的果實味，
厚實的酸味也很充足。
單寧酸味道高雅且細緻。

波爾多

Baron de Lestac Bordeaux



❶ SUNTORY(股)
❷ 開放價格
❸ CS60%
MR40%

均衡的
洗練味道與香氣

溫和的辛香感與
果實味為其特徵。
心曠神怡的酒桶香與酸味、
單寧酸間的均衡口感也
堪稱一絕的一支酒。

波爾多

Château Gazeneau



❶ (股)Royal of Japan
❷ 1300 日圓（不含稅）
❸ MR60%
CS25%
CF15%

充滿果實濃縮感的
優雅風格為其魅力

豐富的前味與分量感。
優雅的酸味與
順口的單寧酸互相調和。
也富含果實的濃縮感。

波爾多

Château Baby



❶ (股)MOTTOX
❷ 1400 日圓（不含稅）
❸ MR40%
CS30%
CF30%

均衡且
強而有力的味道。
餘韻也格外美味

濃密的果實香、微妙的
辛香口感擴散開來。
強而有力的均衡味道
餘韻悠長且美味。

波爾多

Ginestet Bordeaux Oak Aged Rouge



❶ Asahi Beer（股）
❷ 1474 日圓（不含稅）
❸ MR45%
CF40%
CS15%

優雅的味道與
具辛香感的香氣

優雅地散發果實味與酸味，
香氣豐富且具辛香感。
單寧酸很溫和，
口感順口。

波爾多

Château de Fontenille Rouge



❶ (股)MOTTOX
❷ 1650 日圓（不含稅）
❸ MR50%
CF30%
CS20%

令人印象深刻的東方
香料風味也極具魅力

成熟黑醋栗的香味中，
也含有東方香料的味道。
複雜的香氣中帶有熟成感，
且分量感也很充足。

波爾多

Costes du Château Féret-Lambert



❶ Cordon Vert(股)
❷ 1680 日圓（含稅）
❸ MR100%

可以品嚐到
充滿高貴氣息的
優雅單寧酸與酸味

優雅的酸味與
單寧酸為其特徵。
果實的前味、鐵、
礦物感也很充實。
帶有高貴感的味道絕佳。

波爾多

Château Lamothe



❶ 國分(股)
❷ 1600 日圓（不含稅）
❸ MR40%
CS40%
CF20%

複雜的香氣與
悠長的餘韻受到歡迎

果實味與融入其內的酸味，
和溫和的單寧酸很速配。
香草香、熟成香等
複雜的香味與持久的餘韻
亦為其魅力之處。

波爾多

Château Bonespérance



❶ (股)八田
❷ 1600 日圓 (不含稅)
❸ MR90%
CS7%
CF3%

可以品嚐到上等果實味中的熟成感

辛香且亦帶有菇類香味等的熟成感，具有上等果實味的溫和味道。單寧酸則很順口。

波爾多

Grande Réserve Beau-Rivage Rouge



❶ Kikkoman(股)
❷ 1943 日圓 (含稅)
❸ CS60%
MR40%

果實味中，具有特色的香料味為其魅力之處

野草莓的果實香與肉桂類的香料香為其特色。也含有鐵、礦物、烘烤香。上等的酸味亦予人極佳的印象。

波爾多

Prestige de Bordes



❶ Nippon Liquor(股)
❷ 1900 日圓 (不含稅)
❸ MR80%
CS20%

具有濃縮感的豐富前味獨樹一格

具有礦物香、烘烤香，而帶有果實味的前味中充滿了濃縮感。優雅的酸味與細緻的單寧酸也很上等。

波爾多

Mouton Cadet Rouge



❶ Asahi Beer(股)
❷ 1907 日圓 (不含稅)
❸ MR65%
CS20%
CF15%

令人心曠神怡的酸味與分量感

糖煮黑醋栗中加入甘草的香料味。飽滿的分量感與酸味形成絕佳的均衡感。

波爾多

Dourthe Numéro Un



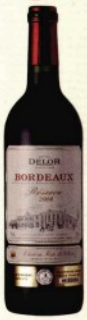
❶ Mercian(股)
❷ 1990 日圓 (不含稅)
❸ MR65%
CS35%

散發出橡樹香氣的芳醇風格

芳香、如同香草、土司、焦糖般的香氣令人印象深刻。味道相當有深度，清淡且非常芳醇。

波爾多

Delor Bordeaux Réserve



❶ 日本酒類販賣(股)
❷ 1942 日圓 (含稅)
❸ MR60%
CS40%

細緻的香氣、豐富的酸味與單寧酸非常速配

除了果實香，也含有微微的菇類香氣。初入口的果實味之後，殘留順口的單寧酸與酸味的餘韻。

波爾多

Calvet Réserve Bordeaux Rouge



❶ SUNTORY(股)
❷ 開放價格
❸ MR80%
CS15%
CF5%

清淡且順口，上等的果實味與酸味相當對味

果實與香料的香氣中，含有淡淡的酒桶香。酸味順口且味道清爽。

波爾多

Château Clos du Bourg



❶ (股)MOTTOX
❷ 2400 日圓 (不含稅)
❸ MR85%
CS15%

具有熟成感、溫和且高貴的香氣

果實香與香料香均衡調和。口味方面，果實味飽滿，溫和的單寧酸則形成順口的餘味。

波爾多

Château Haut Maginet Rouge



❶ 全日空商事(股)
❷ 2000 日圓 (不含稅)
❸ MR60%
CS20%
CF20%

果實的爽口感與酸味均衡地搭配

莓果類的新鮮果實香很爽口。果實味與清爽的酸度、單寧酸的搭配亦相當均衡。

推薦&價格合理的
葡萄酒目錄

紅淡

原產地（AOC）
以商標上的記載為基本，
由進口商所提供的資料來分類

❶ 進口商
❷ 價格※（含稅・不含稅）
❸ cépages（葡萄的品種）

●略語
CS ＝Cabernet Sauvignon（卡本內蘇維翁葡萄）
CF ＝Cabernet Franc（卡本內弗朗葡萄）
MB ＝Malbec（馬爾貝克葡萄）
MR ＝Merlot（梅洛葡萄）
PV ＝Petit Verdot（小維鐸葡萄）

※有關價格標示是依照進口商所提供的資料為基準，登載建議的零售價格。此外，有關價格等情報皆為 2007 年 9 月 1 日的時價情報。

波爾多

Marquis de Chasse



❶ 重松貿易(股)
❷ 1500 日圓（不含稅）
❸ MR60%
CS40%

新鮮果實的印象
激起食慾

具有香料的香氣，
果實味與酸味的調和及
新鮮果實香
令人心曠神怡。
均衡的口感相當出眾。

波爾多

Kressmann Monopole Rouge



❶ (股)GOOD LIVE
進口食品部
❷ 2000 日圓（不含稅）
❸ MR60%
CS40%

優雅的果實味與
輕盈的酸味
令人心情舒暢

散發出高雅的
香草香與礦物感。
清爽的酸味與
優雅的果實味合而為一。

波爾多

Bernard Pujol et Hubert de Bouard



❶ (股)稻葉
❷ 2300 日圓（不含稅）
❸ MR70%
CF30%

香氣與味道都含有
成熟果實的口感

成熟水果的香氣。
味道也含有豐富的果實味，
具有分量感，
而新鮮的酸味則使
味道更加凝縮。

波爾多

Château Cavale Blanche



❶ 昭產商事(股)
❷ 2300 日圓（不含稅）
❸ MR100%

強烈的酸味使
果實味更加顯著

香氣辛烈，
富含礦物感。
強烈的酸味更加
彰顯出果實味。
單寧酸溫和。

波爾多
特級區域

Château de Ribebon Oak Aged



❶ (股)MOTTOX
❷ 1500 日圓（不含稅）
❸ CF50%
MR30%
CS20%

可享受到散發
熟成感之果實味與
酸味的一支酒

整體是溫和且
帶有熟成感的味道。
具有上等的果實味，
而酸味也很均衡。
單寧酸亦很清淡高雅。

波爾多
特級區域

Château Trincaud



❶ (股)MOTTOX
❷ 1550 日圓（不含稅）
❸ MR60%
CF40%

舒暢酸味與
果實味的協奏曲

藍莓系的香氣很清爽。
含有薄荷腦與
蔬菜般的芳香，
酸味與果實味間搭配均衡。

波爾多
特級區域

Arnozan



❶ 三井食品(股)
❷ 1500 日圓（不含稅）
❸ CS50%
MR50%

予人的第一印象是
輕盈且均衡的味道

果實味加上香料味等
複雜的芳香中，
酸味與溫和的單寧酸融合。
是予人輕盈印象的口味。

波爾多
特級區域

Gaston Bordeaux Supérieur



❶ 國分(股)
❷ 1600 日圓（不含稅）
❸ CS70%
MR30%

品嚐新鮮的
果實感與礦物感

散發新鮮且紮實的
果實感與輕盈的酸味。
整體凝縮著
辛烈的單寧酸。

Value Bordeaux

波爾多特級區域

Château Landereau Rouge



❶ (股)Vinos Yamazaki
❷ 1780 日圓 (含稅)
❸ MR40%
CS35%
CF25%

濃縮的果實味，充滿辛香感、強而有力的一支酒

黑醋栗等濃烈的果實味中，也充滿酸味。單寧酸則散發出辛香感。亦飄散著熟成的風味。

波爾多特級區域

Château Couronneau



❶ (股)MOTTOX
❷ 1850 日圓 (不含稅)
❸ MR95%
CS5%

優雅的酸味與豐富的單寧酸

果實味之後，酸味優雅地延伸散發，而豐富的單寧酸則調和了整體的均衡感。

波爾多特級區域

Château de Parenchère



❶ (股)MOTTOX
❷ 2300 日圓 (不含稅)
❸ MR45%
CS43%
CF10%
MB2%

極為細緻的單寧酸融入其中的整體感

整體的香氣濃郁，口味均衡感佳。豐富的果實味與具延伸性的酸味中，單寧酸融入其內。

波爾多特級區域

Château Joumes-Fillon



❶ (股)成城石井
❷ 1990 日圓 (含稅)
❸ MR60%
CS30%
CF10%

散發出果實與香料的華麗香氣

帶點橙色的深紅色，與華麗的香氣。豐富的酸味成為中心，果實味與單寧酸兩者均衡調和。

波爾多特級區域

Château Lamothe-Vincent Réserve



❶ (股)MOTTOX
❷ 2200 日圓 (不含稅)
❸ MR70%
CS30%

含有多彩香氣、豐富果實味、持久餘韻的一支酒

新酒桶的香氣、略微強烈的香料味中，添加了礦物感。從豐富的果實前味開始，具延伸性的酸味餘韻悠久。

波爾多特級區域

Château Reignac Cuvée Prestige



❶ (股)Vinos Yamazaki
❷ 2480 日圓 (含稅)
❸ MR60%
CS40%

成熟果實味與酸味為主要骨架的波爾多風格

外觀是略帶明亮的深紅色。具有熟成感，也含有糖煮水果乾等香氣。單寧酸很柔和順口。

波爾多特級區域

Château Rouquette



❶ (股)日本 Grande Champagne
❷ 開放價格
❸ CS55%
MR38%
CF7%

果實味的分量感與豐富酸味之間的協奏曲

散發著土壤、甘草、肉桂等的香氣與烘烤香。與果實味融為一體的單寧酸與酸味溫和順口。

波爾多特級區域

Château Féret-Lambert



❶ Cordon Vert(股)
❷ 2500 日圓 (含稅)
❸ MR100%

味道均衡出眾的葡萄酒

華麗地散發著黑醋栗、紫羅蘭的香氣與烘烤香。果實味的豐富感與酸味的延伸感非常速配的絕妙口味。

波爾多特級區域

Château du Pintey



● 參考商品
❸ MR50%
CS35%
CF15%

散發出藍莓與黑醋栗香氣的紮實口味

散發出的果實香、香料香與烘烤香包圍著整體。果實味、酸味與單寧酸三者均衡調和。

推薦&價格合理的
葡萄酒目錄

紅淡

原產地（AOC）
以商標上的記載為基本，
由進口商所提供的資料來分類

❶ 進口商
❷ 價格※（含稅・不含稅）
❸ cépages（葡萄的品種）

●略語
CS ＝Cabernet Sauvignon（卡本內蘇維翁葡萄）
CF ＝Cabernet Franc（卡本內弗朗葡萄）
MB ＝Malbec（馬爾貝克葡萄）
MR ＝Merlot（梅洛葡萄）
PV ＝Petit Verdot（小維鐸葡萄）

※有關價格標示是依照進口商所提供的資料為基準，登載建議的零售價格。此外，有關價格等情報皆為 2007 年 9 月 1 日的時價情報。

波爾多特級區域

Château Pey la Tour



❶ Mercian(股)
❷ 2110 日圓（不含稅）
❸ MR58%
CS31%
CF11%

口感芳醇，
優美的單寧酸
令人印象深刻

微微的甘甜果實香味中，
也含有些微的辛香口感。
櫻桃般的果實味與
極細緻的單寧酸非常芳醇。

波爾多特級區域

Moulin d'Issan



❶ (股)MOTTOX
❷ 2400 日圓（不含稅）
❸ CS50%
MR50%

第一印象是
豐富的果實味與
新鮮的酸味

藍莓等的果實味，
高雅且銳利的酸味
均衡調和。
而順口單寧酸的餘韻
也很出色。

波爾多特級區域

Château Ducla Bordeaux Rouge



❶ 日本酒類販賣(股)
❷ 2142 日圓（含稅）
❸ MR49%
CS41%
CF10%

熟成感與具有一貫性的
可口餘韻

散發著溫和的果實味與
紮實的酸味，
而柔和的單寧酸餘韻也
令人心曠神怡。
熟成香亦很有特色。

波爾多特級區域

Château Haut-Gay



❶ (有)ANest corporation
❷ 2500 日圓（不含稅）
❸ CS50%
MR30%
CF20%

延續銳利酸味的果實味
與單寧酸均衡調和

深紅色澤。
散發出複雜的果實、
動物香、礦物、香料感等。
銳利的酸味令人印象深刻。

波爾多特級區域

Château Saint-Michel



❶ (股)Toyama
❷ 2400 日圓（不含稅）
❸ MR75%
CF25%

果實味與酸味
均衡調和的可口味道

黑醋栗的香味中
也混合著香料的香味。
果實與酸味的均衡味道
讓葡萄酒整體
令人印象深刻。

波爾多特級區域

Château Croix-Mouton



❶ (股)MOTTOX
❷ 2800 日圓（不含稅）
❸ MR70%
CF25%
PV5%

順口的酸味中散發出
果實味的一支酒

散發出藍莓與
黑醋栗等的果實味。
也含有香料香，
順口的酸味與
單寧酸縈繞不散。

波爾多特級區域

Château Bellevue Peycharneau



❶ (股)O'let Japan
❷ 2550 日圓（不含稅）
❸ MR60%
CS25%
CF15%

華麗波爾多風味的
果實香與香料香

充滿華麗的果實香味，
由香料香與酒桶而來的
烘烤香氣令人印象深刻。
酸味順口，餘韻也很悠長。

波爾多特級區域

Château Couronneau Cuvée Pierre de Cartier



❶ (股)Century Trading
Company
❷ 2900 日圓（不含稅）
❸ MR95%
CS5%

分量感豐富、
味道均衡的葡萄酒

具有濃縮感的香味。
也添加了辛香感。
上等的酸味與順口的
單寧酸兩者均衡調和，
分量感也很充足。

Value Bordeaux

卡斯提雍丘

Château Puycarpin



❶ VIEVIN 俱樂部(股)
❷ 2205 日圓 (含稅)
❸ MR75%
CS20%
CF5%

均衡感佳與
香料香為魅力之處

紮實的酸味中，
單寧酸均衡調和的口味。
肉桂、八角等的
香料香也很豐富。

卡斯提雍丘

Château Poupille



❶ (股)MOTTOX
❷ 2750 日圓 (不含稅)
❸ MR100%

統合強烈果實味的
優雅酸味與單寧酸

具有衝擊感的果實味中，
銳利的酸味與順口的
單寧酸持續散發。
加入了果實香，
酒桶香也很豐富。

卡斯提雍丘

Château Sainte-Colombe



❶ (股)MOTTOX
❷ 2700 日圓 (不含稅)
❸ MR70%
CF30%

具有擴散性的果實味中
融入了順口的酸味

果實的濃縮感當中，
加入了香料與烘烤香。
融入果實味的酸味溫和、
單寧酸順口。

卡斯提雍丘

Château Peyrou



❶ (股)西浦
❷ 2715 日圓 (不含稅)
❸ MR80%
CF20%

強烈的香味與
優雅的味道持久不散

酒桶的烘烤香與
野禽肉的香味，以及
散發出豐富的果實味，
酸味則很溫和順口。
單寧酸形成令人
心曠神怡的餘韻。

卡斯提雍丘

Château Côte Montpezat



❶ BONILI JAPAN(股)
❷ 3000 日圓 (含稅)
❸ MR70%
CF20%
CS10%

散發清爽酸味與果實味
令人印象深刻的葡萄酒

果實味當中，
也含有莽草香。
單寧酸溫和順口，
新鮮的果實味與
清爽的酸味散發出來。

卡斯提雍丘

Château Bel-Air Rouge



❶ 國分(股)
❷ 3200 日圓 (不含稅)
❸ MR87%
CF10%
CS3%

單寧酸與酸味
絕佳地均衡調和

糖煮黑醋栗、土壤味、
以及東方香料的香氣。
與單寧酸均衡調和的酸味
和果實味令人拍手喝采。

卡斯提雍丘

Terra Burdigala La Violette Château Manoir du Gravoux



❶ Nippon Liquor(股)
❷ 3507 日圓 (不含稅)
❸ MR92%
CF8%

溫和的熟成感、
優雅散發的
上等單寧酸與酸味

延續豐富的果實味，
酸味高雅地散發出來。
單寧酸順口且辛香。

布爾丘

Château Macay



❶ (股)Vions Yamazaki
❷ 2220 日圓 (含稅)
❸ MR65%
CS15%
CF10%
MB10%

順口且清淡的果實感
與酸味均衡調和

成熟果實的香味，
亦含有溫和的辛烈感。
酒桶的香味也很溫和，
是果實與酸味均衡的口味。

布爾丘

Château Falfas



❶ (股)中島董商店
❷ 3200 日圓 (不含稅)
❸ MR50%
CS35%
MB15%

純粹的果實香，
均衡的味道

味道的均衡感佳，
新鮮果實味之後的
酸味相當美味。
極為細緻的單寧酸也絕佳。

推薦&價格合理的
葡萄酒目錄

紅淡

原產地（AOC）
以商標上的記載為基本，
由進口商所提供的資料來分類

❶ 進口商
❷ 價格※（含稅・不含稅）
❸ cépages（葡萄的品種）

●略語
CS ＝Cabernet Sauvignon（卡本內蘇維翁葡萄）
CF ＝Cabernet Franc（卡本內弗朗葡萄）
MB ＝Malbec（馬爾貝克葡萄）
MR ＝Merlot（梅洛葡萄）
PV ＝Petit Verdot（小維鐸葡萄）

※有關價格標示是依照進口商所提供的資料為基準，登載建議的零售價格。此外，有關價格等情報皆為 2007 年 9 月 1 日的時價情報。

弗朗丘

Château de Francs



❶ (股)西岡寅太郎商店
❷ 2480 日圓 (含稅)
❸ MR70%
CF20%
CS10%

融入其中的
單寧酸與酸味
均衡調和

豐富果實味的前味，
融於其中的單寧酸與酸味的
均衡感絕佳。
果實香、香料香
令人印象深刻。

弗朗丘

Château Lauriol



❶ (股)中島董商店
❷ 2520 日圓 (含稅)
❸ MR70%
CF25%
CS5%

溫和的單寧酸為
整支酒的特點

具果實香與迷迭香的香氣。
清淡的果實味與
厚實的酸味當中
散發著溫和的單寧酸。

布拉伊首丘

Château Peybonhomme Les Tours



❶ (股)MOTTOX
❷ 2000 日圓 (不含稅)
❸ MR75%
CS10%
CF10%
MB5%

異國風的
香料香與上等的酸味

香料香當中也感受到枯葉、
土壤等的熟成香。
果實味與上等的酸味
優雅地調和。

布拉伊首丘

T de Tutiac Rouge



● 參考商品
❸ MR80%
CS20%

充滿熟成感，
圓潤果實味的
溫和感為其特色

從藍莓的成熟印象開始，
充滿枯葉、土壤等熟成感。
整體的味道圓潤順口，
酸味也很溫和。

布拉伊首丘

Château Segonzac Vieille Vignes



❶ (股)MOTTOX
❷ 2600 日圓 (不含稅)
❸ MR60%
CS20%
MB10%
CF5%
PV5%

形成味道骨架的
順口單寧酸

豐富的果實味裡，
厚實地融入其中的酸味
於餘韻中縈繞久久不散。
溫和順口的單寧酸
形成整體味道的骨架。

布拉伊首丘

Château les Grands Maréchaux



❶ (股)FWINES
❷ 2400 日圓 (不含稅)
❸ MR75%
CS18%
CF7%

具有分量感的
果實味與單寧酸
均衡調和

黑醋栗、香料、
烘烤香、動物香融為一體。
酸味與單寧酸很溫和，
並與果實味均衡調和。

布拉伊首丘

Château Peyredoulle



❶ (股)APEX
❷ 3000 日圓 (不含稅)
❸ MR80%
CS20%

於清淡果實味當中
調和的酸味與單寧酸

成熟的黑醋栗、東方香料
散發令人舒爽的香氣。
是股融於清淡果實味當中的
均衡味道。

波爾多首丘

Château Reynon Rouge



❶ Sapporo Beer(股)
❷ 2800 日圓 (不含稅)
❸ CS65%
MR30%
CF5%

輕盈的酸味中帶有
辛香的單寧酸

果實香、香料香等
豐富香氣與
從酒桶而來的香味調和。
具有熟成感的果實味前味
令人心曠神怡。

Value Bordeaux

拉隆-玻美侯

Château Fleur de Jean Gué Réserve



❶ (股)Smile
❷ 3207 日圓 (不含稅)
❸ MR100%

形成果實味骨架的
單寧酸與酸味之均衡感

具有香料香、
礦物感的味道與
溫和的單寧酸，
順口的酸味為特色所在。
果實味的擴散性也很豐富。

聖達米利翁

Dourthe Grande Cuvée Saint-Émilion



❶ Mercian(股)
❷ 3550 日圓 (不含稅)
❸ MR70 ～ 80%
CS&CF20 ～ 30%

均衡、厚實且
豐富的酒體

令人聯想到紅寶石的
濃郁深色，
酒體厚實且豐富。
香味的深層中，
也含有紮實的果實味。

榮塔涅-聖達米利翁

Château Teyssier



❶ Mercian(股)
❷ 2620 日圓 (不含稅)
❸ MR85%
CS10%
CF5%

可輕鬆品嚐的
輕盈酸味與單寧酸

濃郁的深紅色。
具有紫羅蘭與甘草的香氣。
口感清淡，酸味輕盈。
留有餘韻的單寧酸
令人舒暢。

律沙克-聖達米利翁

Château Lyonnat



❶ JSR Trading(股)
❷ 3500 日圓 (不含稅)
❸ MR70%
CS15%
CF15%

從濃烈的香味與
熟成感當中
產生獨自的個性

分量感豐厚的果實味。
香料味與熟成感當中，
也含有土壤與枯葉的印象。
溫和的單寧酸具有個性感。

弗朗薩克

Château Richelieu



❶ 東亞商事(股)
❷ 開放價格
❸ MR55%
CF45%

酸味與單寧酸
均衡調和、含有
高尚風格的果實味

果實香味輕盈地散發出來，
優雅的酸味均衡地
協調整體味道。
單寧酸極為細緻。

加儂-弗朗薩克

Château Vrai Canon Bouché



❶ (股)飯田
❷ 3300 日圓 (不含稅)
❸ MR90%
CF10%

果實香與
清淡的酸味
產生出細緻的味道

帶點青澀未熟的香料味與
溫和的烘烤香為其特色。
果實味與清淡酸味的
細緻調和絕佳。

加儂-弗朗薩克

Château Moulin Pey-Labrie



❶ (股)Wine Press International
❷ 3964 日圓 (含稅)
❸ MR100%

強烈果實味的前味，
高尚的酸味與單寧酸

第一印象是具有濃縮感的
香味與強烈的果實味。
單寧酸與酸味
舒暢地均衡調和。

BORDEAUX

協力／Bordeaux Wine 委員會 (C.I.V.B.)
法國食品振興會
波爾多葡萄酒的相關情報可參閱
→ **http://www.bordeaux.com**

紅烈

予人的印象是帶有黑色的深紅色。含有如烘烤過一般的香氣、黑胡椒等辛香料的香氣、與黑醋栗等黑莓類的香氣等等，香味複雜且豐富。味道方面，可感受到濃縮的厚實感，而澀味也比「淡紅酒」更為紮實。用較大的酒杯飲用，則可盡情享受到其香氣！



〈主要產區〉

位於波爾多地區西北部的「梅鐸（Médoc）」、「上梅鐸（Haut-Médoc）」；西南部的「格雷夫（Graves）」與「貝沙克-雷奧良（Pessac-Leognan）」；東北部的「玻美侯（Pomerol）」、「特級聖達米利翁（Saint-Émilion Grand Cru）」等地釀造。

〈葡萄的品種〉

在梅鐸、上梅鐸、格雷夫等地區，大多是以卡本內蘇維翁葡萄為中心，並加入梅洛葡萄或卡本內弗朗葡萄混釀；而玻美侯、聖達米利翁地區則是以梅洛葡萄為中心，並加入卡本內弗朗葡萄混釀。所以依地區的不同，葡萄酒的特性也各異。

＊有關葡萄的介紹也可參照 P69



- **酒的色澤、香味**
 - ◎濃郁的深紅色
 - ◎酒桶香（烘烤香＝芳香、香草香、焦糖香）
 - ◎香料（ex. 黑胡椒、八角、丁香、甘草）的香味
 - ◎莓果類（ex. 黑莓、黑醋栗）的香味
- **適合搭配的主要食材**
 - 蔬菜類 ›››› 根菜類、薯類
 - 海鮮類 ›››› 星鰻、鰻魚、鮪魚
 - 肉類 ›››› 牛肉、鴨肉、羊肉、野禽類
 - 其他 ›››› 香料
- **適合的調理方法、料理**
 - ◎以醬油為主要調味的料理（ex. 照燒、蒲燒、醬油醃漬生魚片）
 - ◎會產生香味的調理法（ex. 烤到適中的焦味、用炭火燒烤、用烤網燒烤、炸成酥脆狀）
 - ◎使用香料的料理（ex. 黑胡椒、八角、丁香、山椒）
 - ◎使用黑醋、巴沙米可醋的料理
 - ◎料理的顏色偏黑的料理（ex. 黑醋糖醋豬肉）



蠔油炒牛肉甜椒

略微勾芡的這道中華風拌炒，特色在於其重口味。
可使紅葡萄酒的香味更加彰顯，讓料理與葡萄酒都變得更美味。
重點是先炒牛肉再取出，
以保留牛肉的鮮嫩度。

材料（2 人份）

牛腿肉（牛排用）……1 小塊（150g）
A
- 太白粉、酒……各 2 小匙
- 芝麻油……1 小匙
- 鹽、胡椒……各少許

玉蕈……1 包
紅甜椒……½ 個
豌豆莢……25g
蔥……⅓根
生薑薄片……1 塊份
B
- 蠔油、酒、水……各 1 大匙
- 醬油……2 小匙
- 太白粉……⅓小匙

鹽　沙拉油

作法

❶ 將牛肉切成厚度 4 ～ 5mm 的條狀，加入 **A** 用手搓揉使其入味。玉蕈切除根部硬塊，並分成小朵。甜椒縱切成 1cm 的寬度。豌豆莢摘除蒂頭和老絲，放入加了少許鹽巴的熱水內迅速燙熟，瀝乾水分並斜切成一半。蔥則斜切成 1cm 的寬度。將 **B** 攪拌均勻。

❷ 在平底鍋內倒入 1 大匙沙拉油並開中火加熱，下牛肉以大火拌炒。炒到牛肉還留有一點點肉紅色時取出。

❸ 用廚房紙巾擦拭平底鍋。倒入½大匙的沙拉油並開中火加熱，放入蔥與薑爆香。待產生香味時，加入玉蕈、甜椒、❷的牛肉拌炒，再加入燙熟的豌豆莢、**B** 迅速地攪拌。待產生濃稠狀時，盛入盤內。

1 人份 321kcal　鹽分 2.2g

a：牛肉裹上太白粉，可以防止其鮮美流失掉。
b：將甜椒的白色部分也清除乾淨，可使口感更佳。
c：下牛肉拌炒時，以炒到還留有一點點肉紅色的程度為最佳。



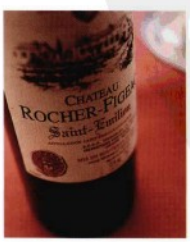
a



b



c



可搭配這支酒……

→ P66

Château Rocher-Figeac
AOC 聖達米利翁

山椒芽照燒小羊排

將予人強烈西餐印象的小羊排
用純日本風的手法料理。
簡單的醬油味極為自然地與紅葡萄酒很對味。
和葡萄酒一起享用的話，
小羊排的香味也更加提升。



材料（2 人份）

小羊排……4 根
A　醬油……3 大匙
　　酒、味醂……各 1 大匙
山椒芽（參照 P112）……10 片
節瓜……½ 條
鹽　胡椒

作法

❶ 在小羊排撒上少許的鹽、胡椒放置約 5 分鐘，並醃漬於 A 內 1 小時以上。將節瓜切成厚度 7 ～ 8mm 的圓輪形片。

❷ 瓦斯烤爐以中火預熱，稍微瀝乾小羊排的醃漬汁液後排列於其上。待烤出焦色之後翻面，將兩面燒烤 7 ～ 8 分鐘至呈現酥脆狀。把節瓜排列於瓦斯烤爐的空位處，燒烤至兩面呈現焦色為止，撒上少許的鹽。

❸ 將小羊排與節瓜盛入盤內，山椒芽切成粗末並撒在小羊排上。

1 人份 273kcal　鹽分 2.6g





黑胡椒鮪魚排 （照片於左頁下方）

以胡椒與奶油調理成
西洋風的鮪魚料理。
將胡椒粒磨碎後使用，
其複雜的香味令人印象深刻。
利用香料的味道，
讓人感受到更為飽滿的紅葡萄酒風味。

材料（2 人份）

- 鮪魚生魚片 …… 1 塊（200g）
- 青花菜 …… ½ 棵
- 蕪菁 …… 2 個
- 黑胡椒粒 …… ½ 小匙
- 橄欖油 …… 4 小匙
- 白葡萄酒 …… ¼ 杯
- 鹽　醬油　奶油

作法

❶ 用廚房紙巾將黑胡椒粒包裹起來，並利用木杵等工具搗碎。在鮪魚抹上½小匙的鹽、黑胡椒粒。青花菜切分成小朵，放入加了少許鹽巴的熱水內快速燙熟，再用網篩撈起。蕪菁的莖部則稍微保留一點，並摘除葉子，剝除髒污的表皮部分縱切成 4 等分。

❷ 在平底鍋內倒入 2 小匙橄欖油並開中火加熱，下蕪菁拌炒。待整體炒出熟色之後，撒上 2 大匙的水並蓋上鍋蓋，煮到軟化後撒上少許的鹽並取出。在平底鍋內加入 2 小匙橄欖油並開中火。放入鮪魚煎烤整體，取出之後切成厚度 7 ～ 8mm 的片狀，盛入盤內。

❸ 用廚房紙巾擦拭平底鍋，倒入白葡萄酒並開中火。煮到酒剩下原分量的½時，加入 1 小匙醬油，熄火並加入 2 小匙奶油攪拌，淋在鮪魚上。盤內添附青花菜與蕪菁。

1 人份 235kcal　鹽分 2.0g

炒牛肉蕈菇

牛肉適量的脂肪與蕈菇的香味，
皆是紅葡萄酒的最佳拍檔。
而香味濃郁的芝麻油也是
葡萄酒與料理之間的橋樑。
確實做好料理的事前準備，
按部就班一口氣完成吧。

材料（2 人份）

- 牛腿肉（烤網燒烤用）……150g
- 杏鮑菇 …… 1 包
- 鮮香菇 …… 3 朵
- 洋蔥 …… ½個
- 生薑薄片 …… 1 塊份
- 水芹 …… 1 束
- A
 - 酒、太白粉 …… 各 2 小匙
 - 芝麻油 …… 1 小匙
 - 鹽、胡椒 …… 各少許
- B
 - 醬油 …… 1½ 大匙
 - 酒、水 …… 各 1 大匙
 - 砂糖 …… ½ 小匙
 - 太白粉 …… ½小匙
- 沙拉油

作法

❶ 牛肉切成 1cm 的寬度，加入 **A** 並用手搓揉使其入味。杏鮑菇縱切一半，切口朝下並縱切成 5mm 的厚度，再將長度切成 3 等分。切除香菇的蒂頭，再切成一半。洋蔥則順著纖維切成 5mm 的寬度。水芹泡水使其保持清脆，瀝掉水分之後將長度切對半。把 **B** 攪拌均勻。

❷ 在平底鍋內倒入 1 大匙沙拉油並開中火加熱，將牛肉攤開之後下鍋拌炒，炒到變色時取出。

❸ 用廚房紙巾擦拭平底鍋，倒入 1 大匙沙拉油並開中火。將蕈菇排列於鍋內煎烤至呈現淡淡的熟色為止，再加入蔥、洋蔥拌炒。待吸附油分後把牛肉倒回鍋內，加入 **B** 沾裹整體。盛入盤內，添附水芹。

1 人份 328kcal　鹽分 2.5g



黑醋糖醋豬肉

將家常菜的糖醋豬肉使用黑醋來調理，
成為健康且更加濃郁的口味。
黑醋的濃郁感與香味
使得紅葡萄酒口感變溫和。

材料（2 人份）

- **豬肩胛里肌肉**（炸豬排用）……**2 塊**
- **A**
 - **打散的蛋液**……**½ 個份**
 - **酒**……**½ 大匙**
 - **芝麻油**……**½ 小匙**
 - **鹽、粗粒黑胡椒**……**各少許**
- **B**
 - **水**……**2 大匙**
 - **黑醋、砂糖、醬油**……**各 1½ 大匙**
 - **生薑粗末**……**1 大匙**
- **蔥白部分**……**⅓根**
- **紅甜椒**……**適量**
- **太白粉　炸油**

作法

❶ 在豬肉表面劃入斜格子狀的淺切痕，每一塊切成 6 條。加入 **A** 並搓揉使其入味。將蔥去芯並斜切成薄絲，泡水搓洗後再瀝掉水分。甜椒斜切成細絲。

❷ 將炸油預熱至中溫（參照 P6），在豬肉上沾裹薄薄的太白粉之後放入油鍋內。待麵衣炸至酥脆後翻面，將整體炸至呈現熟色為止，取出豬肉並瀝掉油分。

❸ 在平底鍋內將 **B** 拌勻並開中火煮滾，加入❷，一邊搖晃平底鍋一邊沾裹入味。待呈現濃稠狀之後盛入盤內，再將蔥白絲與甜椒絲拌在一起添附在豬肉上。

1 人份 407kcal　鹽分 2.4g



山椒實煮鰻魚

飽滿、柔軟的純和風鰻魚煮物。
鰻魚濃郁的美味與香味和
紅葡萄酒很對味。
而辛辣的山椒實和葡萄酒也很速配。

材料（2 人份）

- **原味烤鰻魚**……**1 塊**
- **鹽漬山椒實**（參照 P113）……**1 大匙**
- **茗荷**……**2 個**
- **薑絲**……**2 大匙**
- **A**
 - **水**……**⅓杯**
 - **酒、味醂**……**各 2 大匙**
 - **醬油**……**1 大匙**

作法

❶ 將鰻魚切成 3cm 的寬度。茗荷切成小圓片並浸泡於水中，瀝乾水分。

❷ 在鍋內倒入酒、味醂並開中火煮滾，加入其他 **A** 的材料與薑絲。再度煮開之後，加入鰻魚、山椒實以小火煮 7 ～ 8 分鐘，盛入盤內，並於其上添附茗荷。

1 人份 224kcal　鹽分 1.7g



烤鴨蔥段鍋

將鴨皮烤得酥脆，提升其香味。
鮮美多汁的烤鴨與甘美的蔥段，
讓紅葡萄酒更加地爽口。
是道食材簡單
卻可品嚐到各種風味的鍋物料理。

材料（2～3人份）

- **合鴨里肌肉塊**……1塊
- **水菜**……1把
- **蔥**……1～2根
- **依喜好加入山椒粉**……適量
- **A**
 - **高湯**……3杯
 - **酒**……½杯
 - **淡口醬油**……3大匙

作法

❶ 在鴨皮上用菜刀縱劃入3條切痕。水菜切成7～8cm的長度。蔥則切成4～5cm的長度。

❷ 平底鍋（鐵氟龍鍋）開中火加熱，放入蔥段煎烤到兩面呈現烤色後取出。接著將鴨肉帶皮的一面朝下放入鍋內，煎烤至鴨皮呈現深棕色之後取出鴨肉，並削切成7～8mm的厚度。

❸ 在砂鍋內倒入酒並開中火煮滾，加入其他**A**的材料。再放入鴨肉、水菜、蔥段，煮熟之後分裝入小碗內。可依喜好撒上山椒粉。

1人份 373kcal　鹽分 2.3g

a：在鴨皮上劃入切痕，可使多餘的脂肪較易滲出。

b：可用廚房紙巾吸除從鴨肉滲出來的脂肪，讓鴨皮煎烤得更加酥脆。



a



b



可搭配這支酒……

→ P65

Château Villa Bel-Air Rouge
AOC 格雷夫



推薦&價格合理的
葡萄酒目錄

紅烈

這些葡萄酒是經由
「Value Bordeaux」(參照P27)
所精選出來的烈紅葡萄酒。

原產地(AOC)
以商標上的記載為基本，
由進口商所提供的資料來分類

❶ 進口商
❷ 價格※(含稅・不含稅)
❸ cépages(葡萄的品種)

●略語
CS ＝Cabernet Sauvignon(卡本內蘇維翁葡萄)
CF ＝Cabernet Franc(卡本內弗朗葡萄)
MB ＝Malbec(馬爾貝克葡萄)
MR ＝Merlot(梅洛葡萄)
PV ＝Petit Verdot(小維鐸葡萄)

※有關價格標示是依照進口商所提供的資料為基準，登載建議的零售價格。此外，有關價格等情報皆為2007年9月1日的時價情報。

梅鐸

Cave Saint Jean le Grand Art



❶ (股)Vinos Yamazaki
❷ 1980日圓(含稅)
❸ CS60%
MR40%

**風味豐富、
充滿分量感的一支酒**

含土壤、動物香的複雜感。
整體具有濃縮感，
風味豐富。
酸味與單寧酸均融於其中。

梅鐸

Château l'Argenteyre



❶ (股)Diony
❷ 2500日圓(不含稅)
❸ CS50%
MR40%
PV10%

**濃縮的果實味與
厚實的分量感**

濃厚的果實香、
可可亞等的香料香與
酒桶香很速配。
果實味濃縮且味道紮實。

梅鐸

Château Loudenne



❶ Asahi Beer(股)
❷ 2636日圓(不含稅)
❸ MR55%
CS40%
CF4%
MB1%

**華麗地散發出來的
香氣與溫和的味道
為其魅力**

前味清淡，
而果實味之後，
酸味柔和地散發出來。
溫和的單寧酸使
整體輪廓一致的一支酒。

梅鐸

Dourthe Grande Cuvée Médoc



❶ Mercian(股)
❷ 2770日圓(不含稅)
❸ CS65%
MR35%

**迴響著香氣與味道的
高格調協奏曲**

高貴且強烈的香氣與
芳醇的味道。
餘韻也令人非常心曠神怡。
是均衡調和的風味。
香氣與濃郁度也很充足。

梅鐸

Château Patache d'Aux



❶ 東亞商事(股)
❷ 3210日圓(不含稅)
❸ CS60%
MR30%
CF7%
PV3%

**豐富的果實味，
帶有香料的香氣與味道**

高雅的香料香與烘烤香
溫和地包覆住味道，
果實味、酸味與單寧酸
讓人見識到三者
絕妙的調和。

上梅鐸

Château Hanteillan



❶ (股)MOTTOX
❷ 2500日圓(不含稅)
❸ MR50%
CS45%
PV5%

**具有個性感的
清爽香氣與酸味**

蔬菜般的香味。
礦物感也很豐厚。
融合成輕快且
舒暢的味道。

上梅鐸

Château Larose-Trintaudon



❶ Cordon Vert(股)
❷ 2700日圓(含稅)
❸ CS60%
MR40%

**可以品嚐到具有
波爾多風格的果實味與
酸味間的協調**

香草與烘烤的香味中，
也含有礦物感，
酸味與單寧酸
溫和順口地融於其中。
是種均衡的口味。

上梅鐸

Candale le Haut-Médoc d'Issan



❶ (股)MOTTOX
❷ 2600日圓(不含稅)
❸ CS58%
MR42%

**均衡順口且
富含深度的味道**

成熟的果實香味中，
從具有飽滿感的前味開始，
果實味與酸味
均衡地延續下去。
單寧酸溫和順口。

Value Bordeaux

上梅鐸

Château Beaumont



❶ (股)MOTTOX
❷ 3000 日圓 (不含稅)
❸ CS62%
MR30%
CF5%
PV3%

輕盈散發的酸味，帶有單寧酸包覆的舒暢感

土壤與香料的香氣。
溫和的果實味與酸味輕盈地擴散，
具有包覆力的單寧酸接續散發。

上梅鐸

Château Reysson



❶ Mercian(股)
❷ 3290 日圓 (不含稅)
❸ MR50%
CS50%

波爾多風格、具高貴感的一支酒

可感受到其高貴，
果實味與酸味均衡性極佳。
恰到好處的單寧酸含量
亦很絕妙。
高貴且具波爾多風格的
紅葡萄酒。

上梅鐸

Château Maucamps



❶ (股)O'let Japan
❷ 3500 日圓 (不含稅)
❸ CS55%
MR40%
PV5%

享受爽口感與熟成感的對比差異

微微的熟成香中，
薄荷腦與香草香
凸顯出口味之特色。
果實味、酸味、單寧酸
勾勒出味道輪廓的一支酒。

上梅鐸

Château Cambon la Pelouse



❶ AZUMA CORPORATION
❷ 開放價格
❸ MR50%
CS30%
CF20%

從濃縮感開始，延續著紮實的舒暢餘韻

彈奏著果實味的濃縮感與
香料香的豐富味道。
高尚的酸味、厚實的單寧酸
餘留在後味當中。

聖愛斯台夫

Château de Pez



❶ ENOTECA(股)
❷ 3500 日圓 (不含稅)
❸ CS45%
MR44%
CF8%
PV3%

富含優雅的酸味與分量感的一支酒

香料香和土壤香
與優雅的酸味融合。
分量感也很充足。

格雷夫

Château Villa Bel-Air Rouge



❶ JFLA 酒類販賣(股)
Arcane 事業部
❷ 3675 日圓 (含稅)
❸ MR50%
CS40%
CF10%

飽滿的味道中含有深沉豐富香氣的葡萄酒

果實香與丁香的
香料味豐富。
是在飽滿的果實味中
融入酸味與單寧酸的口味。

格雷夫

Dourthe Grande Cuvée Graves



❶ Mercian(股)
❷ 3550 日圓 (不含稅)
❸ CS60%
MR40%

爽口的酸味與單寧酸均衡調和的辛烈葡萄酒

甘草與香料的強烈香味與
厚實的單寧酸結合成
具有分量感的味道
為其特色。

格雷夫

Château Haura Rouge



❶ (股)VINORUM
❷ 3500 日圓 (含稅)
❸ CS60%
MR40%

享受具有衝擊感的果實味與酒桶香兩者間的融合

成熟的黑醋栗香味和
肉桂的香料香
與酒桶香融合，
厚實的酸味與
單寧酸均衡調和。

如欲瞭解更詳細的波爾多葡萄酒情報時

由 Bordeaux Wine 委員會
認定核可的講師所開設的講座，
可學習到正統波爾多葡萄酒的
魅力與知識。

詳情請洽「田崎真也Wine Salon」

http://www.tasaki-shinya.com/winesalon

推薦&價格合理的
葡萄酒目錄

紅烈 Value Bordeaux

原產地（AOC）
以商標上的記載為基本，
由進口商所提供的資料來分類

❶ 進口商
❷ 價格※（含稅・不含稅）
❸ cépages（葡萄的品種）

●略語
CS ＝Cabernet Sauvignon（卡本內蘇維翁葡萄）
CF ＝Cabernet Franc（卡本內弗朗葡萄）
MB ＝Malbec（馬爾貝克葡萄）
MR ＝Merlot（梅洛葡萄）
PV ＝Petit Verdot（小維鐸葡萄）

※有關價格標示是依照進口商所提供的資料為基準，登載建議的零售價格。此外，有關價格等情報皆為 2007 年 9 月 1 日的時價情報。

聖達米利翁

Château Rocher-Figeac



❶ (股)明治屋
❷ 3160 日圓（不含稅）
❸ MR85%
CF15%

果實味的濃郁感與
東方風的香味
相當新鮮

予人東方香料香的印象。
被溫和的酸味包覆，
果實味強烈且豐富地
散發出來。

特級聖達米利翁

Château la Tuilerie



❶ GENOS WINE MERCHANT
❷ 3500 日圓（不含稅）
❸ MR90%
CF10%

飽滿且優雅的味道
增添深度

香料與土壤香、
烘烤香也令人印象深刻。
果實味的飽滿感與
單寧酸溫和地散發，
表現出高雅感。

特級聖達米利翁

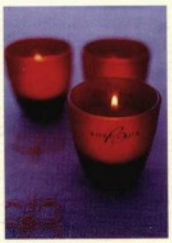
Château Cartier



❶ (股)FWINES
❷ 3660 日圓（不含稅）
❸ MR87%
CF13%

適量的單寧酸與
溫和酸味
均衡調配的味道

熟成的香味中延續著
動物香的差異感，
並增添了香料感。
清淡的前味口感
也很均衡。



BORDEAUX

協力／Bordeaux Wine 委員會（C.I.V.B.）
法國食品振興會



Bordeaux Wine 委員會官方網站

http://www.bordeaux.com

news／波爾多最新 news／相關媒體報導／關於波爾多葡萄酒／Value Bordeaux／品種與混釀／57 個 AOC／葡萄酒排行榜／Vintage／酒標的讀法／聰明採購的知識／從葡萄釀成葡萄酒的過程／波爾多與其歷史／Terrior／葡萄田的工作／釀造技術／葡萄酒與酒桶／波爾多的經濟／葡萄酒業界的實績／PR campaign／波爾多試飲／葡萄酒試飲／波爾多的觀光／波爾多的各式享樂／葡萄酒街道／相關連結　其他日本獨家的內容也預定依序更新

chap. 3

Q & A



葡萄酒問答集

飲用葡萄酒時，總會不經意地開始
熱烈討論關於葡萄酒的一些簡單問題。
「白葡萄酒和紅葡萄酒的差異在哪裡呢？」
「葡萄酒放愈久愈好喝嗎？」
「為什麼價格會差這麼多？」
只要解開這些疑問，
不但可以更輕鬆地選購葡萄酒，
品嚐方式也更加寬廣。
為本書基礎的波爾多葡萄酒
正是最適合用以瞭解基本知識的葡萄酒。
讓我們從波爾多葡萄酒
開始學習葡萄酒的課程吧！

{ 葡萄酒的基本 }

Q-1 紅、白葡萄酒是由於葡萄品種不同嗎？

A-1 除了葡萄品種不同之外，釀造方法也有差異

紅葡萄酒是由果皮為紅黑色的「黑葡萄」所釀造；而白葡萄酒則大多數是由果皮為黃綠色的「白葡萄」所釀造。此外，紅葡萄酒也會使用葡萄皮做為材料，而白葡萄酒一般來說只使用果汁，所以葡萄皮顏色對白葡萄酒的影響是很小的。

Q-2 玫瑰紅酒是紅、白葡萄酒混合而成的嗎？

A-2 並非由紅、白葡萄酒混合而成，主要是以較接近紅葡萄酒的方法所釀成

玫瑰紅酒的釀造方式有好幾種，在歐洲地區除了例外的案例，是禁止將紅葡萄酒與白葡萄酒混合做成玫瑰紅酒的。大多是使用黑葡萄，且只讓葡萄皮的色素轉移一點點到液體內的釀造方式。而在波爾多地區，還有一種稱之為「Claret」的葡萄酒種類，其在顏色與口味上都比玫瑰紅酒更為接近紅葡萄酒。

Q-3 豐收年分的葡萄酒每一支都好喝嗎？

A-3 不一定。也需視該土地的天候狀況而定，所以不能一概而論

葡萄也是一種水果，會依每年的氣候狀況而有豐收或歉收的情形發生。一般稱之為「豐收年分」「Great Vintage」指的是用來釀造長期熟成型葡萄酒的葡萄豐收的那一年。當然每個國家的氣候狀況不可能都相同，所以依據生產國或生產地區的不同，其「豐收年分」也有微妙的差異。

大致上「豐收年分」的葡萄酒口味較紮實，而非豐收年分所產的葡萄酒口味則較清淡；「豐收年分」的葡萄酒經過多年的熟成之後仍可飲用，但相反地如果馬上飲用則不一定好喝。因此，口味清淡的葡萄酒年分並不等於收成差的年分 、也並非不好喝，而是較早迎接品嚐期，可以說是「能夠較早品嚐其美味的年分」。

此外，像波爾多地區以複數的葡萄品種混釀製成葡萄酒的情況時，就算是同一支酒，也會依據當年的狀況而改變並調整葡萄品種的比率，因為有此一優點，所以每年都可以確保一定水準以上的品質。

Q-4 如何認定好喝的葡萄酒？

A-4 品評的重點在於其香氣與味道的均衡

「好喝」的感覺因人而異，有多少人品嚐、可能就有多少不同的喜好，一般來說「好喝的葡萄酒」應該是「香氣濃郁的葡萄酒」、「味道均衡的葡萄酒」吧。

然而若將飲酒場合的氣氛、料理、季節感等等都下功夫規劃，則不管是哪一種葡萄酒，享用起來應該都能很美味。首先，要找到自己所喜好的葡萄酒類型，這就是最快邁近美味葡萄酒的方法。只要一喝到自己喜歡的口味，可以記下該支葡萄酒的名稱或產地、葡萄的品種等，利用下次選購的機會向店家傳達，店家就會替您挑選接近您喜好口味的葡萄酒。

Q-5 只要葡萄品種相同，就算產地不同味道也一樣嗎？

A-5 並非如此。產地或釀造者等條件，也會對葡萄酒的味道有很大的影響

和人一樣，葡萄的生長環境不同，口味也有所變化。對葡萄酒口味有很大影響的是「葡萄的品種」、「氣候與土壤等自然條件」、「釀造方法」、「熟成方法與期間」。例如，如果使用在寒冷地帶栽種的葡萄來釀造葡萄酒，其酸味會較強烈；而如果使用溫暖地帶栽種的葡萄，其果實味較豐厚、並會產生分量感。

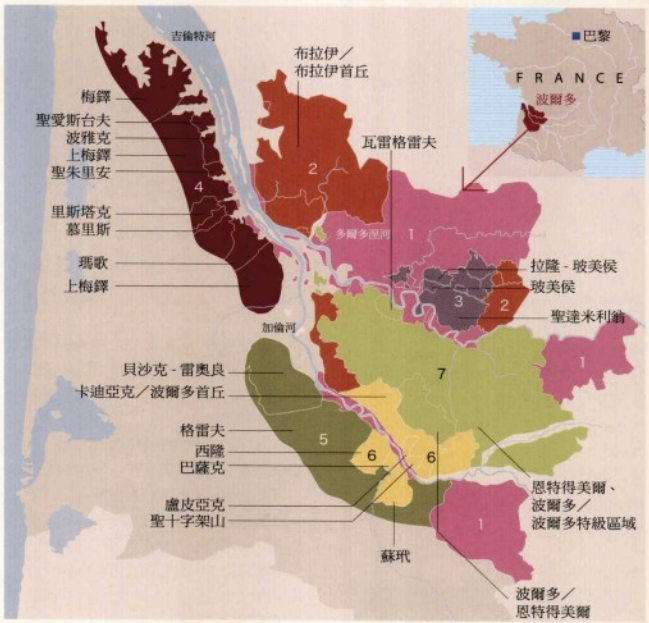
Q-6 波爾多、梅鐸、梅洛、卡本內蘇維翁……。這些名詞指的是什麼？

A-6 波爾多、梅鐸是葡萄酒的產地名。梅洛、卡本內蘇維翁則是葡萄的品種名稱

例如「梅鐸」是波爾多地區的其中一區。在波爾多地區，波爾多的基本葡萄酒稱為「波爾多」、「波爾多特級區域」，而更高檔的葡萄酒則會標示上該產區的名稱（或村名）。

葡萄酒依據生產地的不同，商標的記載方式也各異。如果是法國產的葡萄酒，商標上字體最大的是酒莊（Château）名等葡萄酒的名稱或葡萄酒產地的名稱。

在還未習慣之前，先記得葡萄的品種，就可以和產地名稱有所區別。



1. 波爾多、波爾多特級區域

因白葡萄酒是於此地釀造、紅葡萄酒則是於波爾多地區全區釀造，所以這個名稱都適用。是不使用地區名或村名的區域所釀造的葡萄酒。

2. 卡斯提雍丘、布拉伊首丘、布爾丘等

含有「cotes」這個代表「丘」字意思名稱的地區。依據地區不同，所釀造的葡萄酒種類（紅葡萄酒、白葡萄酒）也不同。

3. 聖米利翁、玻美侯、弗朗薩克等

這些地區是以梅洛葡萄、卡本內弗朗葡萄為主要品種來釀造紅葡萄酒。此區的特色多為釀造芳醇順口的葡萄酒。

4. 上梅鐸、梅鐸等

以卡本內蘇維翁葡萄為主要品種，釀造單寧酸豐富、骨架紮實的紅葡萄酒地區。

5. 格雷夫、貝沙克-雷奧良等

為以酒桶熟成之辛口白葡萄酒或澀味濃厚之紅葡萄酒的盛產地區。

6. 蘇玳、巴薩克、卡迪亞克等

以榭密雍葡萄、白蘇維翁葡萄等釀造出香氣濃郁之甘口白葡萄酒的地區。

7. 恩特得美爾等

以白蘇維翁葡萄為主要品種，釀造口味清爽之辛口白葡萄酒的地區。

波爾多地區的主要葡萄品種

品種	特徵
卡本內蘇維翁葡萄（Cabernet Sauvignon）	黑醋栗般的香氣，高雅但骨架紮實
梅洛葡萄（Merlot）	黑櫻桃、李子般的香氣，溫和且順口
卡本內弗朗葡萄（Cabernet Franc）	比卡本內蘇維翁葡萄的口味稍微淡一點
小維鐸葡萄（Petit Verdot）	含有辛香料的香氣，強烈的單寧酸（澀味）也很厚實
馬爾貝克葡萄（Malbec）	紫羅蘭般的香氣，溫和的味道
卡門內里葡萄（Carmenere）	辛香的香氣，味道很順口
榭密雍葡萄（Sémillon）	香氣溫和，具有分量感的柔和味道
白蘇維翁葡萄（Sauvignon Blanc）	香草與葡萄柚的香氣，有著爽口的酸味
蜜思卡得葡萄（Muscatel）	類似麝香葡萄（muscat）的香氣，溫和的味道

Q-7 氣泡酒和香檳不同嗎？

A-7 氣泡酒是發泡性葡萄酒的總稱

所謂「氣泡酒（sparkling wine）」，在英文指的是發泡性葡萄酒的意思，也就是包含「香檳」在內、所有含有氣泡的葡萄酒。「香檳」正式的名稱是「Champagne」，是位於法國東北部的一處葡萄酒產地的地名（原產地稱呼）。

香檳之所以稱為「Champagne」，是因為它只在Champagne這個地區生產，而法國產的其他發泡性葡萄酒則稱之為「Vin Mousseux」、「Cremant」。

氣泡酒的名稱

國家	名稱
法國	Vin Mousseux、Cremant
義大利	Spumante
西班牙	Espumoso、Cava
德國	Sekt
美國、澳洲等英語系國家	Sparkling Wine

Q-8 不管哪一種葡萄酒都是愈陳愈香嗎？是否有最佳品嚐期或保存期限呢？

A-8 並非如此。不同的葡萄酒，其最佳品嚐期也不同

當然也有些葡萄酒是趁新鮮喝較美味。依據葡萄酒的類型不同，最佳品嚐期也各異，所以並非一定是愈陳年的酒愈好喝。

再者，葡萄酒並無保存期限，因為是含酒精的飲料，所以不會腐壞。而最佳品嚐期則依各人喜好而定，且依葡萄酒類型不同也各有差異。一般來說，酸度或澀味較濃厚、色澤較深的葡萄酒，其熟成進行得較緩慢，所以也有自收穫的10年後、20年後開始為最佳品嚐期。

反之，若是口味較清淡的葡萄酒，則大多是趁新鮮喝較為美味。例如，薄酒萊新酒（Beaujolais Nouveau）就是其中的代表作。所謂的「Nouveau」是「新酒」的意思，也就是為了享用其剛釀好的新鮮度，所以應該趁新鮮時飲用最佳。

Q-9 為什麼價格會差這麼多？

A-9 趁新鮮飲用的葡萄酒在價格上比較便宜；而適合長期熟成型的葡萄酒則傾向於較高價

一般來說，為了馬上可以飲用而釀造的葡萄酒價格較便宜；而長期熟成型的葡萄酒因為可以享受到其因熟成而產生的味道變化，所以傾向於較高價。這些都和葡萄的栽培與釀造、熟成方法有關。

除此之外，生產量少、具有稀有價值的葡萄酒較高價；在葡萄酒競賽中得獎或是受到葡萄酒評論家給予高分評價的葡萄酒其價格瞬間飆漲等，這種情況也經常發生。

Q-10 年分、品牌、國別……好多的資訊記不完！

A-10 首先從葡萄酒大略區分的種類、以及葡萄品種的特徵開始記起

確實，如果要全盤瞭解葡萄酒，必須記得的細節可能相當多。

然而，若依口味來區分卻很簡單，白葡萄酒的話，可分為「甘口」、「辛口」，而辛口又分「淡酒」、「烈酒」，所以共有3個種類。而紅葡萄酒則分為「淡酒」、「烈酒」這2個種類。首先依照這個分類法將您喝過的葡萄酒記下來，接著再記住葡萄品種的特徵與產地，這樣是不是就很容易記得了呢！

只要發現自己喜歡的葡萄酒，首先記下這支酒的葡萄品種與產地，建議您下次可以多嚐試幾支與其相同品種的葡萄酒或是相同產地的葡萄酒。

Q-11 有標示「Château」的葡萄酒，是在城堡裡釀造的嗎？

A-11 「Château」是釀造所的意思。但確實也有些是在城堡裡釀造的

所謂「Château」在法語中確實是「城堡」的意思，而記載在葡萄酒標籤上時，則表示「釀酒廠」、「釀造所」的意思。

這個名詞在波爾多地區經常被使用到。「波爾多」原本是「bord de leau（水之岸）」的意思，是流至大西洋大河岸邊的港口城市。自古以來就是物資流通興盛、走在流行尖端的地區，許多富裕階層人士因而開始定居於此。因此，此地興建了許多貴族居住的「城堡」，並在其占地內擁有葡萄田與葡萄酒釀造所。現今仍有很多人以「Château」來稱呼釀酒廠，實際上有些是大型的城堡，而有些則是小巧的住家。

Q-12 酒瓶的形狀是依據葡萄酒的種類而不同嗎？

A-12 是的。依據國家或地區不同，各有其獨特的形狀

依據葡萄酒產地不同，傳統上所使用的酒瓶形狀也各異。

在波爾多地區，傳統上是使用平肩的酒瓶。將熟成後的葡萄酒注入酒杯之時，正好可以順利地將殘渣（沉澱物・常見於經過熟成的紅葡萄酒或無過濾的葡萄酒）積存在酒瓶的肩部。

而在勃艮第（Bourgogne）地區，使用的是斜肩的酒瓶；在阿爾薩斯（Alsace）地區或德國，則使用細長、高挑型的酒瓶；在德國的法蘭肯（Franken）地區，也有其獨特的大肚酒瓶。

想要全盤瞭解標籤上記載的資訊，必須要有一定程度的知識，但利用酒瓶的形狀來記住葡萄酒的種類就簡單多了。



1. 波爾多型
平肩的酒瓶。不只法國，其他國家所釀造的波爾多系品種的葡萄酒，也大多使用同樣形狀的酒瓶。

2. 勃艮第型
斜肩的酒瓶。在隆河丘地區（Côtes du Rhone）、盧瓦爾河地區（Loire）等地也使用同樣形狀的酒瓶。

3. 細長型
與德國國境相鄰接的法國阿爾薩斯地區，和德國一樣均使用細長、高挑型的酒瓶。

4. 大肚型
矮胖的圓形。受動物皮革袋形狀的影響。在德國的弗蘭肯地區等使用。

{ 假裝知道樣子的 關鍵字 }

【 Vintage 】

葡萄的收成年。依據栽種葡萄當年的氣候（氣溫、日照量、降雨量等），會影響葡萄酒的優劣與否。一般來說，氣候熱的年分產出之葡萄酒果實味豐厚，而氣候涼的年分產出之葡萄酒酸味厚實，降雨量愈少，則產出口味較為濃縮的葡萄酒。收穫時期的降雨會造成莫大的損害。

【 發泡酒 】

發泡性葡萄酒、氣泡酒的意思。「以Champagne（日本一般稱之為香檳）」地區最為有名，但世界各地皆有釀造發泡性葡萄酒。而「Champagne」是只有法國Champagne地區所釀造的氣泡酒才可以使用這個名稱。依據國家不同，發泡性葡萄酒的稱呼也各異（參照P70）。

【 Non-Vin 】

就是「Non-Vintage」的簡稱，意即標籤上未記載收穫年分的葡萄酒。像普級餐酒（一般而言是較廉價的酒）就無記載。此外若是香檳酒，由於通常是由不同年分的葡萄酒混合釀造而成，所以很多會記載為無年分酒、NV（Non-Vintage）、NM（Non-Millesime）。

【 香氣散開 】

葡萄酒本身所含的香氣散開的意思。反之則稱為「香氣關閉」。單寧酸（澀味）或色素較多的葡萄酒一接觸到空氣就會呈現此狀態，香氣散發出來。在科學上來說，氧氣與跟其連配的單寧酸一在空氣中接觸時，單寧酸就會和氧氣結合，分解出香氣。

Q-13 學習酒標的閱讀方法！

A-13 必須記載於標籤上的資訊是既定的，只要學會了，閱讀標籤時就很輕鬆

必須義務記載於標籤上的內容，依據國家與葡萄酒等級而有所不同。以下以一般的法國葡萄酒為例，來閱讀看看吧。

法律上明訂必須義務標示的資訊

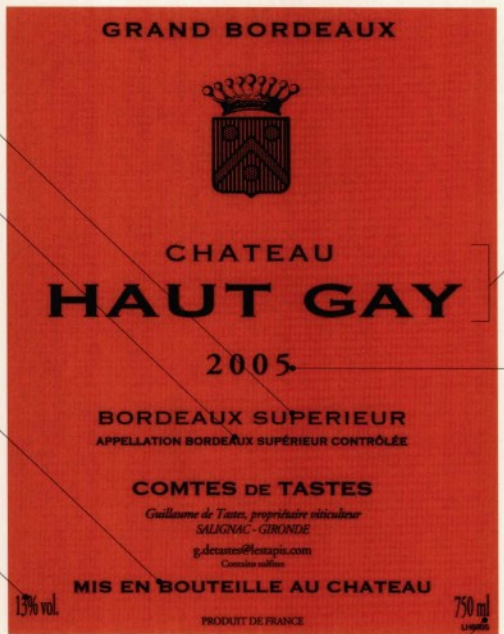
原產地名稱
栽種葡萄的地方。

AOC（法定產區管制）
在 Appellation 與 Contrôlée 兩字之間，加入原產地名稱。依據既定的規定為基礎，替通過檢查的葡萄酒冠上原產地名稱。

裝酒封瓶的場所
記載裝酒封瓶的場所，使責任所在明確化。

酒精度數
每容量單位所含的酒精度數，以% vol. 表示。

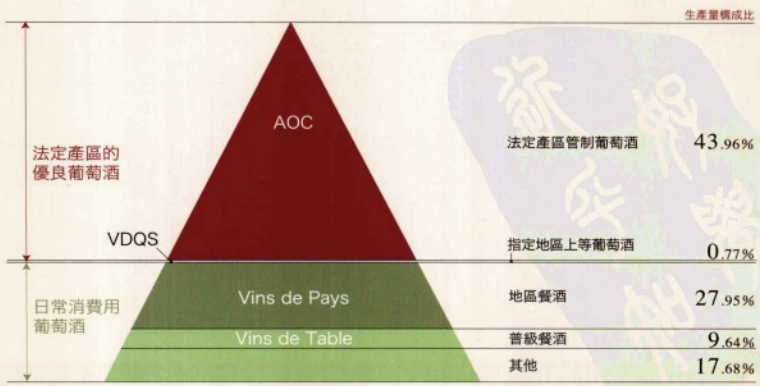
容量
以 l、ml、cl 之任一單位明確記載容量。



可標示、可不標示的資訊

葡萄酒名
Château（釀酒廠）或釀造所的名稱、或者是品牌名稱或品牌符號等。

葡萄收成的年分（Vintage）
使用於這支葡萄酒的葡萄所收成的年分。只用單一品種葡萄釀造時可標示。



法國葡萄酒的等級

法國葡萄酒依據品質水準的高低不同，大致上分為 4 個等級。而標籤上必須記載該支酒的等級。

各式各樣的酒標

只要符合必要條件，
基本上標籤的設計是可以自由發揮的。
自古以來，各式各樣的標籤便一直是熱門的話題。
以下為您介紹一些將酒莊特色發揮出來的特色標籤。

有名的畫家每年為標籤作畫

從 1945 年起，有名的畫家每年為 Mouton 這支酒畫標籤。



Château Mouton Rothschild 1973

升格 1 級並且值得祝賀的年分，由畢卡索(Pablo Picasso)所繪的標籤。



Château Mouton Rothschild 1975

普普藝術的掌旗手——安迪沃荷(Andy Warhol)的作品。



Château Mouton Rothschild 1991

是 1993 年為標籤作畫的巴爾蒂斯(Balthus)之妻——節子的作品。

以心形為基本圖案的標籤擁有超人氣

在紀念日飲用或當作禮物都很受歡迎，心形圖案的可愛標籤。



Château Calon-Ségur

表現出擁有者對於這支酒的喜愛之作品。



Château Sainte-Colombe

意味著「神聖的白鴿」。心形圍繞住鴿子。



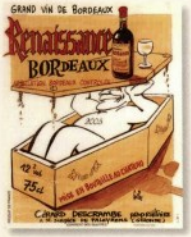


Arnozan

大膽的手繪心形與金色很具時尚感。

令人印象深刻、特殊的標籤設計

標籤好比葡萄酒的臉，也有如此嶄新且令人印象深刻的設計。



Château Renaissance

從棺材內復活的人，以此來表現這一支葡萄酒的名稱(Renaissance ＝再生)。



Château Tour Haut-Caussan

並非城堡，而是描繪聳立在葡萄田間的風車之標籤。



Château Lauduc d:vin

在波爾多很稀有、具有現代感設計的標籤。

藉由標籤瞭解葡萄酒之間的關係

在同一個釀酒廠所釀造出來的葡萄酒，標籤設計也有其共通點。



Château Latour

描繪其古地內塔樓（Latour 拉圖堡）的主力酒款（參照 P77）。



Les Forts de Latour

其副牌酒(參照 P77）是以「拉圖堡的堡壘」為名。



市面上也有販售保存標籤專用的紙。打開特別的酒時，可貼上去當作很好的紀念。

{ 飲用葡萄酒 }

Q-14 葡萄酒的味道會因酒杯而改變，是真的嗎？

A-14 是真的。酒杯的形狀或大小會影響葡萄酒的味道

香氣濃郁的葡萄酒，可使用較大的酒杯以充分享受其香氣。因為必須要有空間蓄積香氣。而充分冷卻後飲用的葡萄酒，則可使用較小的酒杯。因為若用大酒杯飲用的話，溫度馬上就會上升了。

市面上也有販售各種符合葡萄酒種類與特徵的酒杯，如果有機會的話，可以試試看！

葡萄酒杯的擦拭方法

清潔乾淨的酒杯，是品嚐葡萄酒的重要因素。若沒有勤於磨光擦亮，會留下石灰的痕跡。可利用柔軟的海綿沾取洗碗精來清洗，洗完後用較熱的熱水沖洗並用乾抹布擦拭，就很乾淨。



葡萄酒杯的杯腳很容易折斷，所以應該將酒杯部分與杯腳部分分開擦拭較佳。



Q-15 絕對不能遺漏的葡萄酒挑選方法為何？

A-15 首先必須掌握自己喜歡哪種味道的葡萄酒

喝到自己覺得好喝的葡萄酒時，先記下這支酒的產地與葡萄的品種，再以此為關鍵字向店家或餐廳詢問。如此他們就會介紹相同類型的葡萄酒給您。如果遇見懂得您喜好之葡萄酒類型的專家，則是不可錯過的葡萄酒挑選捷徑。

1. 波爾多型

紅葡萄酒用。在廣大的空間內使香氣散發，也讓味道變芳醇。

2. 勃艮第型

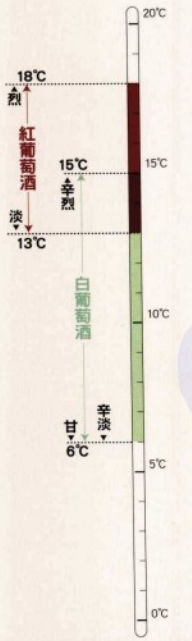
紅葡萄酒用。是將在廣大空間內散發出來之香氣集中到邊緣的形狀。

3. 長笛型

氣泡酒用。可以看見氣泡冒上來樣子的細長形狀為其特徵。

4. 萬能型

是可以廣泛使用於白葡萄酒、紅葡萄酒、氣泡酒的方便形狀。



紅、白葡萄酒的適飲溫度

Q-16 是否有讓葡萄酒感到更美味的溫度？

A-16 依據葡萄酒類型的不同，各有最佳的適飲溫度

白葡萄酒的適飲溫度為 6℃～15℃左右，紅葡萄酒的適飲溫度則為 13℃～18℃左右，依據葡萄酒類型的不同，其適飲溫度也各異。

由於香氣在冰鎮後較難感受到，所以不管是紅、白葡萄酒，如果是香氣濃郁的類型，則稍微高溫一點飲用較佳。相對地，若是香氣或味道較為平淡的類型，則低溫飲用較佳。紅葡萄酒若冰鎮過度會使澀味更加強烈，所以其適飲溫度稍微高一點。

溫度高會使得甜味更加濃烈，所以甘口的葡萄酒充分冰鎮後飲用的話，味道會較為凝縮、也更加美味。

此外，葡萄酒與料理之間盡量不要有溫度差，如此會較為美味，所以就算是同樣一支葡萄酒，與冷料理搭配時可以稍微降低溫度，而與溫熱料理搭配時可以稍微提高溫度，如此搭配口感會更佳。

冰箱內的溫度調節基準如下記，若有急用時，建議可使用冰水。在冰桶內（水桶也可以）依順序放入酒瓶、冰塊，再注入水放置 15 分鐘左右，溫度可下降至 10℃左右。

葡萄酒的溫度調節基準

溫度	溫度調節的方法
6℃	室溫下的葡萄酒可放入冰箱冷藏 2 小時左右。而冷藏過的葡萄酒則可直接飲用。
13℃ ∫ 15℃	室溫下的葡萄酒可放入冰箱冷藏 1 小時左右。而冷藏過的葡萄酒可置於室溫下約 1 小時 30 分鐘。
18℃	室溫下的葡萄酒可放入冰箱冷藏 40 分鐘左右。而冷藏過的葡萄酒可放置於室溫下約 2 小時。

Q-17 搖晃酒杯可以讓葡萄酒更好喝嗎？

A-17 這個動作主要是讓香氣散發，不一定會變得比較好喝

搖晃酒杯的目的是要讓葡萄酒的溫度上升，並與更多的空氣接觸。如此香氣會散發出來，味道多少會變芳醇一點。例如，果實香氣藉由與空氣接觸，可予人更加熟成的印象；而如果是含有香料香或芳香的葡萄酒，其香氣也會更加擴散開來。

然而，如果葡萄酒本來就不含有什麼香氣的成分，則不管搖晃酒杯多少次，香氣也不會產生變化。此外，如同專家試飲般地不停搖晃酒杯這個動作是不太高雅的行為，所以在餐廳等時必須注意。

葡萄酒所表現的香氣

香氣的流派	名詞的表現例子
香料系	黑胡椒、丁香、肉桂、香草
花朵系	洋槐花、柳橙花、野生玫瑰、紫羅蘭、甘菊
果實系	蘋果、西洋梨、檸檬、芒果、荔枝、杏桃、草莓
草、自然系	香草、乾草、菸草、枯葉、濕土



Q-18 不管哪種酒都應倒入醒酒器內醒酒較好嗎？

A-18 不一定如此。是否需要醒酒視葡萄酒而定

正確來說，所謂「醒酒器」指的是將葡萄酒另外倒入的容器，而「醒酒」指的則是該動作。執行這個動作的目的有好幾個，有必要瞭解一下但如果是非常陳年的葡萄酒，醒酒時的搖晃反而會破壞原有的香氣，所以不需執行此動作。

醒酒的目的

1. 為了過濾掉葡萄酒的殘渣（沉澱物，常見於經過熟成的紅葡萄酒或無過濾的葡萄酒）。
2. 年分較新的紅葡萄酒或白葡萄酒因其香氣尚未散開，故藉由此動作讓其與較多的空氣接觸，使香氣散開、讓紅葡萄酒的澀味變得順口。
3. 當葡萄酒的溫度過低時，為了使其溫度上升。
4. 偶爾是為了展現出高級感而演出的一個動作。

醒酒的方法



握住容器，緩緩地將葡萄酒注入。當酒瓶內有沉澱物沉澱時，需注意勿將沉澱物倒入容器內。

還有這種道具



插在瓶口，使葡萄酒完美注入容器內的葡萄酒道具。中間的球會旋轉，使空氣進入酒瓶內，具有讓葡萄酒香氣散開來的效果。約 2700 日圓。

假裝知道樣子的關鍵字

【 酒桶香 】

形容葡萄酒香氣的一個名詞。在釀造或熟成階段使用木製的酒桶（特別是新酒桶），酒桶的香氣成分則滲入葡萄酒內。製作酒桶的過程當中會燒烤酒桶的內側，所以依燒烤的程度，其芳香的香氣也會轉移到葡萄酒內。主要是香草、土司、焦糖香或烘烤香等等。大多是香氣與味道較為紮實的葡萄酒可以感受到酒桶香，特別是酒齡尚淺的時候，酒桶香就特別強烈。

【 單寧酸 】

紅葡萄酒的澀味成分。從葡萄的果皮或種子提煉出來，也有的從釀造或熟成階段時使用的酒桶提取出來。紅葡萄酒是將葡萄的果皮與種子浸漬於果汁內所釀造而成的，所以由果皮而來的紅色色素與單寧酸、以及由種子而來的單寧酸溶入液體內。所謂「單寧酸豐富」的葡萄酒就是「澀味豐富」的葡萄酒。

【 Cinderella Wine 】

指的是如同「灰姑娘（Cinderella）」一般，一瞬間地位（人氣）上升，變富裕（高價）的葡萄酒。是日本的新造詞語。過去默默無名的釀造者因受到知名評論家的認同，一瞬間聲名大噪。其所生產的葡萄酒在市場上變成以高價交易，且因需求大於供給，使價格猛然上漲。有許多是在波爾多地區的聖達米利翁、玻美侯地區生產，例如「Le Pin」、「Valandraud」等品牌都是其中的代表。

【 5 大酒莊 】

指的是波爾多．梅鐸地區從 1 級到 5 級的葡萄酒排行（合計 61）當中，釀造 1 級的 5 支葡萄酒的酒莊（釀酒廠）及該葡萄酒。「5 大酒莊」為「Château Lafite-Rothschild（拉圖堡）」、「Château Latour（拉圖堡）」、「Château Margaux（瑪歌堡）」、「Château Mouton-Rothschild（慕桐堡）」、「Château Haut-Brion（歐比翁堡）」。

Q-19 買了葡萄酒之後才發現是金屬的瓶蓋！與軟木塞有何不同？

A-19 基本上是相同的。除了金屬製外，也有樹脂製或矽膠製的瓶蓋

傳統的葡萄酒栓是軟木塞，但近年來，金屬製的瓶蓋也逐漸增加中。就算沒有葡萄酒開瓶器或侍酒師小刀等工具也可以打開，所以在家庭中非常便利。

所謂的軟木塞，是取自軟木橡樹樹皮這種天然素材製作而成。因此，當中可能有破損或品質不佳的，且還有被稱為軟木塞味的惡臭會轉移到葡萄酒內，嚴重的話甚至也會影響到葡萄酒的味道。

金屬製的瓶蓋稱為螺旋蓋，其品質比軟木塞安定，密閉性也高，現在以紐西蘭、澳洲等為中心逐漸普及，在世界各地也開始受到注意。除了金屬製以外，矽膠瓶塞與合成樹脂瓶塞也逐漸增加中。不管哪一種，不只是減低葡萄酒劣質化的機率，也被認為有保護大自然（因軟木橡樹的需求過剩）的意味存在。但是軟木塞仍有其獨特的高級感存在，所以何者較好還是有分歧的意見。



一般的軟木塞　螺旋蓋　矽膠瓶塞

Q-20 使用侍酒師小刀卻無法有技巧地打開軟木塞！想知道訣竅在哪裡！

A-20 訣竅在於將螺旋狀刀尖垂直刺入軟木塞中心。可反覆練習看看

很嚮往能利用侍酒師小刀敏捷地拔出軟木塞的姿勢，但對於初學者來說實在很難。想要進步的唯一方法就是熟練。當然，如果只是在家裡享用葡萄酒的話，不需要一定要學會，也可以有技巧地活用其他的拔栓道具。

侍酒師小刀的使用方法



用刀刃在瓶蓋上轉動劃入切口。

剝去瓶蓋上部的封鑞。可記住所用力量的大小。

將螺旋狀刀尖刺入軟木塞中心，這點很重要。

旋轉螺旋狀刀尖插入軟木塞內，將金屬部分抵在瓶口。

依槓桿原理將軟木塞垂直向上拔起。

剩下幾公釐時，用手輕輕地將軟木塞拔起。

各式各樣的拔栓道具

用於拔除葡萄酒軟木塞的道具有好幾個種類。試著找尋適合自己使用的工具也是一種樂趣吧！



T字形1
將螺旋狀刀尖插入軟木塞內並拔起的簡單型式。拔起時需要用一點力氣。

夾取型
將尖端插入酒瓶與軟木塞之間，拉起軟木塞。簡單，較適合中級者。



鋁箔切割器
取下包覆瓶口鋁箔封緘的工具。夾住瓶口旋轉，就可以輕易地劃開切口。

葡萄酒開瓶器
將螺旋狀刀尖插入軟木塞時槓桿會翹起來，將槓桿向下壓就可以將軟木塞拔起。

T字形2
給人非正式印象的T字形。將螺旋狀刀尖收回蓋子內，也可以當作酒塞來使用。

侍酒師小刀
利用槓桿原理的葡萄酒道具。一般是專家在使用的，但只要熟練後就可以輕易地拔栓。

{ 假裝知道樣子的 關鍵字 }

【 副牌酒 】
(Second Wine)

主要是波爾多地區各個酒莊（釀酒廠）所釀造、為了保持主力酒款（主品牌）的品質，進而釀造如同結拜弟弟地位的葡萄酒。大多是葡萄的樹齡尚淺、或釀造、熟成階段試飲的結果，無法達到主力酒款品質的葡萄酒。副牌酒與主力酒款相比，其香氣與味道較淡，但是口味上非常相似，且可以馬上飲用，價格也較便宜為其優點。例如5大酒莊之一的「Château Latour（拉圖堡）」其副牌酒為「Les Forts de Latour」。

【 水平品酒會 】
(Horizontal Tasting)

試飲同一年分的葡萄酒並評比。通常是由同一個地方但不同地區、同一個地區但不同村莊、同一個村莊但不同的釀造者或葡萄田來相比較。藉由水平品酒會，可瞭解到該年分的特色；而超越年分的特色，更可理解到釀造者或葡萄田的不同風格、不同性格，這就是水平品酒會的樂趣所在。

【 垂直品酒會 】
(Vertical Tasting)

將一個釀造者的同一酒款，但不同年分的葡萄酒拿來試飲並評比。藉由比較同一酒款但年分不同的葡萄酒，可理解到各個年分的特色與熟成度。再者，也可以瞭解該酒款的一貫風格。例如，被認定為「豐收年」之年分所出產的葡萄酒，也有比更晚的收穫年所產出的葡萄酒更加新鮮的情況，可以判斷其酒齡更長。相反地，非豐收年分的葡萄酒，則可更早享用。

Q-21 喝到不合口味的葡萄酒時，該如何處理呢？

A-21 可以加入利口酒或汽水，又成為另一種美味

依據原因各異的難喝狀況，若是澀味太重的紅葡萄酒，可以放置一段時間，或藉由醒酒器使其與空氣接觸，味道就會變得稍微溫和一點。若是不喜歡該支酒的香氣，可以充分冰鎮，氣味就不會那麼明顯。

再者，乾脆用來做料理、或是加入其他的飲料調合也是很好的方法。如果感到白葡萄酒的酸味太強，可以加入水果口味的利口酒稀釋，變成雞尾酒。如果是紅葡萄酒的話，可以加入汽水稀釋，做成熱飲酒，即可享受到另一種風味。

Q-22 為什麼乳酪和葡萄酒很速配？

A-22 乳酪的順口感與鹽味是與葡萄酒速配的最主要原因

一般來說，乳酪的特徵在於牛奶濃縮之後的風味與口感滑順的乳製品味道、以及其鹽味，而這些特徵與白葡萄酒的酸味或是紅葡萄酒的澀味都很速配。

此外，乳酪像日本的漬物一般，不同地方的乳酪具有不同風味。葡萄酒也一樣，不同的地方具有不同的味道與特徵，如果將同一地方的葡萄酒與乳酪搭配在一起，就可以享受到當地從以前開始就很熟悉的搭配。

乳酪與葡萄酒相同，依據熟成階段的不同，味道會產生變化，所以同一種乳酪也可依據熟成度不同而試著替換不同的葡萄酒做搭配，如此樂趣將倍增。

Q-23 是否有絕對不適合搭配葡萄酒的素材或料理呢？

A-23 基本上強調腥臭味的鹽漬魚內臟或魚卵是 NG 的

雖然並非絕對，但是鹽漬魚內臟、魚卵、或醋等，都無法稱之為速配的食材。

鹽漬魚內臟、魚卵與葡萄酒搭配的話會產生腥臭味，所以並不適合，但是如果擠入柑橘類水果的汁液，其香氣與味道都很濃郁，與酒精濃度高的辛口白葡萄酒之間的搭配性會變佳。

此外，因為醋與葡萄酒氧化之後的香氣相同，如果太強烈的話就顯得不搭，所以可將醋與其他的調味料調和之後使用、或是可使用檸檬汁做為代替品。

就算是本身與葡萄酒並不搭調的素材，在經過調配之後，也可以變得與葡萄酒很速配。

Q-24 在哪裡買葡萄酒較為安心呢？

A-24 如果是商店的話，需觀察放置葡萄酒的場所

最重要的是有花費心思存放葡萄酒的商店。第一點，若將葡萄酒放置於向陽處的商店令人感到不安。再者，若將葡萄酒放置於直接對準空調風口的商店也是 NG 的。還有，若店員將葡萄酒雜亂放置的商店，也令人擔心其管理方式。

然而，葡萄酒的保存狀態並非只是店家的責任，也有許多地方是由進口商管理，所以不可一概而論。

葡萄酒與料理的巧妙搭配法

技巧 1　創造葡萄酒與料理共通點的方法

葡萄酒的類型	葡萄酒的特色要素	搭配的料理（具體例）
白辛淡	柑橘類或香草香、酸味發揮的味道	使用柑橘類或香草的料理
白辛烈	芳香與豐富的味道	使用奶油或鮮奶油、香味濃郁的料理
紅淡	新鮮的果實味與香氣	使用蕃茄或水果的料理
紅烈	香料香或芳香、以及厚實的單寧酸	使用香料、具有香味的料理或風味濃郁的料理

技巧 2　葡萄酒與料理互補的方法

葡萄酒的類型	葡萄酒的特色要素	搭配的料理（具體例）
白辛淡	酸味、香草香	可添加酸味的料理（烤牛舌、烤魚、油炸物） 可添加香草的料理（義式生海鮮薄片）
白辛烈	濃郁的味道	感覺與奶油或鮮奶油很速配的食材（雞肉或豬肉、魚、蝦或螃蟹等甲殼類）
紅淡	水果的味道	加入果實、可淋上果實醬汁的食材（豬肉）
紅烈	香料風味	可添加香料的食材（燒烤牛肉或豬肉、烤雞、照燒）

Q-25 葡萄酒只要一開瓶，就一定要在當天內飲用完畢嗎？

A-25 放入冰箱內冷藏約1星期是OK的。如此也可以享受到其口味的變化喔

如果是一般家庭，放入冰箱內保存1星期左右都沒有問題。特別是色澤深的紅葡萄酒、澀味強的紅葡萄酒、酒精度數高的葡萄酒、甘口的葡萄酒等，即使再放置更長的一段時間，其味道也不會變差。反而還可以享受到逐漸變芳醇的口味變化。

但是，將已拔出的軟木塞塞回瓶口時，對香味產生影響的可能性很高，所以需將原本接觸液體那一面的軟木塞朝下重新拴緊較好。若酒塞太粗、很難塞進去時，可以用乾淨的美工刀劃開切口也是方法之一。如果仍然無法塞進去，可將軟木塞與外部空氣接觸的那一頭（較細的那一頭）用保鮮膜覆蓋住之後再朝下塞回瓶口。

此外，市面上也有販售裝飾用的酒塞，但有些高度較高，所以需先確認冰箱的尺寸是否放得下之後再利用。

Q-26 紅葡萄酒也想冰鎮飲用！

A-26 以現代的日本來說，是符合常理的飲用方式

從葡萄收成年分開始算起2～3年以內、酒齡淺的葡萄酒當中，如果是口味清淡且澀味少的，就算冰鎮也很好喝。

例如，若是波爾多的淡紅葡萄酒，稍微冰鎮一下也很美味。此外，夏季因為戶外溫度較高，稍微冰鎮之後有時也剛好成為適飲溫度。若以料理或場合來說，在戶外或吃火鍋料理、鐵板燒等時候，搭配冰鎮後的紅葡萄酒也很棒。

再者，雖然過去常被認為「白酒宜冰鎮、紅酒宜室溫」，但從以此為基準的法國等歐洲國家來看，即使是夏季氣候也很陰涼，用厚石壁建造的房子內不需要空調。因此，當地所謂的「室溫」是指20℃左右的氣溫。但以現今日本夏季這般持續酷暑的氣候來看，紅葡萄酒也應該稍微冰鎮一下才比較接近適飲溫度。



與打開之前相反的方向插入軟木塞的時候，為防止雜菌入侵，包裹保鮮膜會更好。



在軟木塞的表面劃入V字形的切口，如此較容易塞回瓶內。需注意不要切到手。



玻璃製或軟木塞等各式各樣裝飾用的酒塞。在葡萄酒專賣店或雜貨店等皆有販售。



可抽出喝剩的葡萄酒內的空氣，使瓶內保持真空，延遲氧化的一種葡萄酒道具。
約1700日圓。

{ 假裝知道樣子的 關鍵字 }

【 aroma & bouquet 】

表示香味的法文。在品酒的用語中，香味分成3類。

＊第1 aroma＝各種葡萄品種所含有的果實香味。

＊第2 aroma＝經由釀造而來的香味。

＊第3 aroma＝葡萄汁經過發酵成為葡萄酒所產生的香味。裝瓶前、裝瓶後、將葡萄酒注入酒杯內之後等等，這之間因熟成而產生的香味。此第3 aroma也稱之為「bouquet」。所謂的「aroma很濃郁」就是「香味很濃郁」的意思；而所謂的「bouquet很濃郁」就是「具有熟成感」的意思。

【 body 】

表示葡萄酒的味道或分量感的強度、濃度的名詞。口味清淡的葡萄酒可以「酒體輕盈（light body）」來形容；口味濃郁的葡萄酒可以「酒體豐厚（full body）」來形容；介於兩者之間的葡萄酒則可以「酒體醇厚度中等（medium body）」來形容。而在「酒體豐厚（full body）」的表現上，白葡萄酒大多指的是酒桶熟成之後的濃厚味道；而紅葡萄酒則大多指的是色澤深、澀味濃厚的酒。

【 舊世界&新世界 】

（old world）（new world）

葡萄酒的生產國當中，比較新的生產國稱之為「新世界（new world）」（「新大陸」的語感）。相對地，傳統的葡萄酒產地則稱之為「舊世界（old world）」。「新世界」的代表國家有美國、澳洲、紐西蘭、智利、阿根廷。有些是因為歐洲各國的殖民地化、有些是因為基督教傳教的移民者等等，釀造葡萄酒的起源因素各有不同。

{ 保存葡萄酒・其他 }

Q-27 在自己家裡保存葡萄酒時，要放在哪裡最好呢？

A-27 如果是公寓大樓，可存放於壁櫥；如果是獨棟房子，可存放於地板下的收納庫

如果沒有專門的酒窖，可將葡萄酒儲存於溫度變化較小的陰涼處。若將葡萄酒保存於溫度變化很大的場所是最不好的，所以放置於陽光無法直接照射的場所或是空調影響較小的地方是最符合要求的。在密閉度高的公寓大樓裡，也需依條件而定，最好是存放於陽光照射不到的壁櫥內；而如果是通風良好的獨棟房子，則最好是存放於地板下的收納庫。可利用報紙等包裹住葡萄酒，多少可發揮一點斷熱效果。

話雖如此，然而如果是氣溫持續超過35℃的盛夏時期，葡萄酒仍會膨脹並從軟木塞內溢出來，品質因而變差。所以若要以年為單位長期保存葡萄酒，存放於酒窖仍是最理想的。

Q-28 葡萄酒是否必須橫放保存呢？

A-28 若非長時間保存，直放或橫放都沒關係

若將有沉澱物的葡萄酒橫放的話，會造成飲用時沉澱物混合在酒裡面，所以最好是直立放置。有人說「軟木塞很乾燥所以要橫放（如此軟木塞才能受到酒液潤澤，保持一定的濕度，將瓶口緊實地塞住）」，但事實上沒有影響。而且，如果是要保存數十年使其長期熟成的葡萄酒，直立放置反而較不會破壞軟木塞。

Q-30 想知道葡萄酒的熱量！

A-30 紅、白葡萄酒都是100ml約73kcal

葡萄酒的熱量與酒精度數有關，所以並非都是同一數值，而紅、白葡萄酒的基準都是100ml約73 kcal（『五訂食品成分表』／女子榮養大學出版部）。若以含酒精飲料當中來比較的話，葡萄酒的熱量比啤酒高，但比日本酒低。

Q-29 只有紅酒含有多酚（polyphenol）嗎？

A-29 白葡萄酒也含有多酚，但含量較紅葡萄酒少

紅葡萄酒的多酚含量較多，而白葡萄酒則有某些類型含有少量的多酚。

多酚的種類有好幾種，葡萄酒內所含有的，主要是單寧酸（澀味）與花青素（色素）。兩者在紅葡萄酒內的含量都很高。多酚是公認具有抗氧化作用的成分，所以持續適量地飲用紅葡萄酒被認為對健康有益。此外，依據葡萄品種的不同，其多酚的含量也有差異，而以澀味為主的卡本內蘇維翁葡萄的多酚含量特別豐富。

另一方面，因白葡萄酒內含有大量的有機酸與礦物這些成分，所以具有很好的利尿與殺菌作用。因此感冒初期或病癒恢復期，白葡萄酒會比紅葡萄酒更為適合。

Q-31 標榜『無添加物』或『有機栽培』的葡萄酒對身體有益嗎？

A-31 因為『無添加物』或『有機栽培』，所以對身體有益？無法一概而論

一般來說，葡萄酒為了防止氧化與雜菌繁殖，會添加亞硫酸或二氧化硫黃。酒標上若註明「無添加物」時，就是未使用這些添加物的葡萄酒。然而，葡萄酒內許可的亞硫酸含量其實極為少量，所以就算一天喝 50 瓶，其中的亞硫酸也不會對身體有害。

此外，二氧化硫黃方面，如果是患有硫黃過敏症者最好節制一點較為安心，但這是極為稀有的案例。二氧化硫黃從紀元前 3000 年開始就使用於葡萄酒的釀造，是具有歷史的材料。

關於「有機栽培」，和其他食品或蔬菜一樣具有個體差異，所以每一支葡萄酒的狀況不盡相同，無法一概而論為其現狀。

Q-32 紅葡萄酒比白葡萄酒較容易喝醉。差異在哪裡？

A-32 在酒精度數上有差異，但不至於影響到喝醉與否

大多數的紅葡萄酒確實比白葡萄酒的酒精度數高，但其實之間的差異很微小。所以不至於對喝醉與否產生很大的影響。

Q-33 標明『無過濾』的葡萄酒好喝嗎？

A-33 無過濾＝好喝？並非必然

釀造葡萄酒的過程當中如果過濾過度，確實會連同香氣與味道的成分一起除去，所以反而有些釀造者是不過濾的。如此，有許多酒的香氣與味道就更加濃郁了。但這只是製作方法之一，並不能說「只要是無過濾的酒都很好喝」。

{ 假裝知道樣子的 關鍵字 }

【 Bio Wine 】

在日本內與「自然派葡萄酒」是同義詞。原本稱為「生機——Biodynami（Biodynamics）」，意即以不使用農藥等的化學物質、同時也考慮到天體運行影響等的農作法栽培出來之葡萄所釀造的葡萄酒。而最近也開始使用於「biologic（有機栽培）」或「農藥減量」等以天然為訴求的葡萄酒上。然而，並非只要是「Bio Wine」都很好喝。

【 酒淚 】

指的是將已注入葡萄酒的玻璃酒杯傾斜後再放正時，酒杯內側隨著杯壁流下的透明液體。在葡萄酒用語當中也稱之為「酒腳」。法語當中，眼淚就是「larme」，而腳就是「jambe」。酒精度數高的葡萄酒、濃郁的葡萄酒、糖分高的甘口葡萄酒，其酒淚流下的速度會較慢。此時，可形容為「larme（jambe）很紮實」。

【 礦物感 】

品酒的用語，用以表現葡萄酒香氣與味道時所使用的詞語。是在以葡萄酒為職業的職人間所使用的專業用語。白石、石灰粉、白堊、土壤般的風味等等，有各式各樣的礦物感。比較上大多是使用於氣候較涼爽之產區的白葡萄酒形容詞，因其風味並非很強烈，若非熟悉酒的人，很難感受到礦物感。

【 骨架 】

表示葡萄酒力道強弱的用語之一，也有「structure」這種說法。如同人的體格般，有骨架粗但體型瘦長，或骨架小但身材中等的種種差異，表示其中心強弱。與此相對的「酒體（body）」指的則是肉體（味道濃、淡）。

【 cépages 】

表示「葡萄品種」的法文。在英語系國家則稱之為「grape variety」。

Q-34 打開存放一陣子的葡萄酒時，發現軟木塞上發霉了！是不是不要喝比較好呢？

A-34 如果是軟木塞的上方發霉，則完全沒有影響

如果是軟木塞上方（瓶蓋封籤側）的霉菌，則完全沒有問題。請把它想成是經常發生的事情。

裝瓶之後的葡萄酒會放在釀酒廠內熟成後才出貨。這段期間，葡萄酒放置於陰暗、溫度低且濕度高的場所，這些條件雖符合最適於保存葡萄酒的場所，但同時也會使某些特定種類的霉菌易於繁殖。如果軟木塞發霉了，可以用毛巾等擦拭掉霉菌之後再打開軟木塞。

Q-35 葡萄酒要保存到何種程度，才能夠享用到它的熟成風味呢？

A-35 不同的葡萄酒，其熟成的速度也各異

葡萄酒熟成的速度，是依據葡萄酒當中酸或酚類（如果是甘口葡萄酒，其糖分也有影響）的含量多寡而有所不同。

需經過長年才能熟成的葡萄酒中，紅葡萄酒是色澤深且酸味或澀味濃厚的；辛口葡萄酒則是酸度高的；而甘口葡萄酒則是糖分高的。

進行熟成的葡萄酒中，紅葡萄酒會加入橘色變成褐色，而白葡萄酒會混入黃土色等等，不管紅葡萄酒或白葡萄酒，其色澤都會傾向棕色。香味方面，會變化成水果乾或枯葉、菇類、或者是經鞣革作業的動物熟皮等的複雜香味。再者，果實味與酸味會更加均衡，特別是紅葡萄酒，其澀味會變順口，味道將更有深度。

Q-36 釀造 1 瓶葡萄酒大概需要多少分量的葡萄呢？

A-36 以 1 瓶 750ml 的葡萄酒為例，約需要 1kg 的葡萄

雖然不是平均值，但 1 瓶 750ml 的葡萄酒，最少需使用 1kg 的葡萄。擠壓葡萄汁時如果用強大的壓力，則可以用稍微少一點的葡萄；而如果是用較弱的壓力釀造葡萄酒，則需要更多的葡萄。

Q-37 如果是用葡萄以外的水果釀造，也可以稱為葡萄酒嗎？

A-37 用葡萄以外的水果釀造的酒，稱為水果酒

用奇異果、蜜柑、草莓等水果釀造的酒（釀造酒），稱之為水果酒。順道一提，白蘭地類（蒸餾酒）如果是用葡萄以外的水果製作的，則稱之為水果白蘭地。

Q-38 在軟木塞的下方附著如同透明石頭般的物質。是什麼東西呢？

A-38 是葡萄酒中的成分固體化後產生的物質，對人體不會有影響

這是長時間低溫保存的葡萄酒所常見的現象，是葡萄酒內所含有的酒石酸與鉀等結合且固體化之後產生的物質。對人體完全不會有影響。然而，因其質地粗糙且口感不佳，所以請注意勿將此物質連同葡萄酒一起倒入酒杯。有時候也會沉澱在酒瓶的底部。

chap.4

料理職人所創作 適合搭配葡萄酒的料理

舉例來說，使用奶油或乳酪的料理，
毫無疑問地與葡萄酒非常對味。
然而，除了西洋風以外的料理，
難道就與葡萄酒不搭調嗎？
非也，事實並非如此。
不管是和風、中華風、或是異國風料理，
都非常適合搭配波爾多葡萄酒。
再者，即便是法國或義大利料理，
出乎意料地也有不少簡單的料理是葡萄酒的最佳拍檔。
那麼，若是由專業的料理職人來構思這樣的食譜會如何呢？
首先是王道的法國料理，然後是和食、中華風料理……。
每一道都是向超人氣的專家們請教而來的。



幾個朋友聚在一起的時候，同時開好幾瓶葡萄酒，一起享用並比較看看也是很有樂趣的

「MAXIVIN」佐藤陽一先生（店主・侍酒師） 菅原 徹先生（主廚）

以「適合搭配波爾多葡萄酒的料理」為主題，侍酒師與主廚之間產生以下的對談。

●

「白葡萄酒搭配白葡萄酒蒸淡菜如何？」（菅原）

「白葡萄酒也含有酒桶的芳香，所以加入一點辛香料應該不錯。」（佐藤）

「那就加一點點咖哩粉試試看。」（菅原）

「至於紅葡萄酒，還是想搭配牛肉呢。」（佐藤）

「那就選擇有厚度、帶有嚼勁的牛肉。再添加有咬勁且肉質厚的香菇，就更能夠體會出波爾多紅葡萄酒的特色了。」（菅原）

「波爾多的紅葡萄酒也含有潮濕土壤的香氣，所以搭配香菇應該很適合。」（佐藤）

在「MAXIVIN」，據說佐藤先生幾乎沒有要求過菅原先生為了搭配葡萄酒而做任何料理上的安排。

「比如說，對於『咖哩風味 白葡萄酒蒸淡菜』這道料理來說，若是搭配淡白葡萄酒，料理可以稍微冷卻一點，如此就與葡萄酒所含有的酸味與礦物感非常速配；而若是搭配烈白葡萄酒，料理則可以趁熱吃，應該更能夠感受到葡萄酒的順口與飽滿感。有關於這一方面的重點，由我來一邊向客人說明，一邊請客人享用。」佐藤先生如此說道。

「吃不膩的清爽口味。尤其是他做的湯堪稱極品。」對於自己所信賴的主廚所做的料理，佐藤先生可得心應手地與葡萄酒做搭配，就是如此基本的立場。

那麼，波爾多葡萄酒的魅力為何呢？

「例如，發揮香料作用的烤羔羊，也可以搭配清淡且酒齡淺的紅葡萄酒。相反地，一些不矯飾的簡單料理則可搭配高級的紅葡萄酒。可以廣泛地和各種料理做搭配，這就是波爾多葡萄酒的特色。」

想要在家中享用葡萄酒的話，請給一些建議。

「有很多人認為一瓶酒如果沒有一次喝完，放到下次就不好喝了，但如果是好幾個人聚集在一起飲酒，就可以一次同時開好幾瓶，交換飲用並比較看看味道，這就很有意思。」正因為充分瞭解葡萄酒的特性，才能對葡萄酒與料理自由地提出想法建議。從這一點也可以看到MAXIVIN的魅力之處。





2007 年 5 月在希臘舉辦、世界最優秀侍酒師比賽的獎狀。佐藤先生以日本代表的身分出場。

Sato Youichi（照片右）
大阪府出身。立志成為料理人而來到東京。之後赴法國並以侍酒師為志願。歷經東京都內名店的主廚・侍酒師之後，於 2000 年獨立開業。獲選為 2005 年全日本最優秀侍酒師。並於 2007 年第 12 屆世界最優秀侍酒師大賽中，以日本代表的身分出賽。

Sugahara Toru（照片左）
山形縣出身。瑞士修業歸國後，擔任「赤坂 AUX BACCHANALES」的副主廚，之後於 2005 年春天赴法國尼斯、波恩、阿爾薩斯的「Le Chambard」修業。於 2006 年春天歸國，並於同年 11 月開始就任現職。





MAXIVIN
東京都港區六本木 7-21-22
☎03-5775-1073
12:00 ～ 14:00（Last Order）
18:00 ～ 24:00（CLOSE）
週日公休

咖哩風味 白葡萄酒蒸淡菜

材料（4人份）

淡菜……1kg
洋蔥……½個
西洋芹莖……1根份
大蒜……2瓣
白葡萄酒……½杯
咖哩粉……2小匙
沙拉油　鹽



可將淡菜的觸鬚轉向殼口再用力拉起，如此就很容易拔掉。在餐廳是使用金屬棕刷等工具清洗外殼，但在一般家庭則可開水龍頭在流水下將外殼充分清洗乾淨即可。淡菜不需要像海瓜子一樣要吐沙。

作法

❶ 將淡菜棕色的觸鬚拔除。充分清洗外殼，再用網篩撈起。洋蔥順著纖維垂直切成1cm的寬度。把西洋芹的皮剝除，切成寬度1cm的輪狀。大蒜則用菜刀的刀背拍碎。

❷ 在平底鍋內倒入2大匙沙拉油，放入大蒜並開小火。爆香之後，下洋蔥與西洋芹轉中火拌炒。待吸附油分之後，加入2小匙咖哩粉，將蔬菜翻炒拌勻。

❸ 加入淡菜，倒入白葡萄酒並蓋上鍋蓋。煮至淡菜都開口後，加入少許的鹽調味再盛入盤內。

1人份 151kcal　鹽分 2.0g

侍酒師佐藤先生的一句話

從第2個開始，可以利用第1個吃完的淡菜殼夾取下一個淡菜肉來吃，這樣很美味喔。如果配上塗抹奶油的麵包，就更美味了。這道菜除了適合搭配白葡萄酒外，因為使用了咖哩粉，也很適合搭配淡紅葡萄酒。



波爾多風味 牛排佐香菇

材料（2人份）

牛臀肉（厚度2cm的肉塊）……2塊（240g）
鮮香菇（肉質厚的）……6朵
洋蔥末……1大匙
大蒜末……1小匙
義大利荷蘭芹（參照P112）……適量
茶色仔牛高湯……2大匙
鹽　粗粒黑胡椒　沙拉油

作法

❶ 在牛肉撒上少許的鹽與粗粒黑胡椒。切除香菇的蒂頭，再切成對半。義大利荷蘭芹則先摘取出做為裝飾用的部分，再取少量切成碎末。在平底鍋內倒入少量沙拉油，開較強的中火加熱並放入牛肉，煎烤牛肉的兩面，並趁還未熟透時取出放在盤子內。

❷ 倒掉平底鍋內的油，重新倒入少許沙拉油，將香菇排列於鍋內並以中火煎烤。首先，將切面烤成熟色，再以小火煎烤菇傘（香菇的縐折面不用煎烤以保留水分）。待烤成熟色之後，加入洋蔥末與大蒜末，一邊拌勻一邊炒熟，再倒入茶色仔牛高湯。

❸ 將牛肉連同肉汁一起倒回鍋內，加入切成碎末的義大利荷蘭芹，以小火加熱牛肉的兩面。把牛肉切成方便食用的大小，並與香菇一起盛入盤內，撒上適量的粗粒黑胡椒，並以義大利荷蘭芹裝飾。

1人份 223kcal　鹽分 1.1g



侍酒師佐藤先生的一句話

具有嚼勁的牛肉和香菇，很自然地與紅葡萄酒非常速配。使用乾香菇並將浸泡香菇的汁液一起加入，則會產生更具複雜性的味道。這裡原本是使用茶色仔牛高湯（牛肉高湯），而一般家庭則可簡易地利用伍斯塔醬與水各1小匙來替代。



Nozaki Hiromitsu
福島縣出生。歷經過「東京Grand Hotel」、「八芳園」，並出任「とく山」主廚職務之後，1989年於西麻布開設「分とく山」。2004年遷移至現址。也從事出版活動或演講等，於各方面皆非常活躍。

「和食也很適合搭配波爾多葡萄酒喔。尤其是將調味料淋入食材的料理，特別地速配」

「分とく山」野崎洋光先生

「和食也很適合搭配葡萄酒喔！」帶著一臉笑意的野崎先生明確地表示。

「和食與洋食的差異在於，和食為了發揮食材本身的味道，所以只加鹽而不加其他調味醬汁；而洋食除了食材本身以外，對調味醬汁則更講究。有一位法式料理的主廚曾經說過：『把蝦子剁碎，做成醬汁，使它產生超越蝦子的味道，這就是我的工作。』但是，和食的料理方法則是不做『超越蝦子的味道』。因為蝦子就必須是蝦子的味道。」料理就是要原汁原味地呈現食材本身的味道。講究食材本身的品質，這就是野崎式的風格。

那麼，調理適合搭配波爾多葡萄酒的和食時，是否有什麼秘訣存在呢？

「如果能創造一種連結料理與葡萄酒的方法是最好的。只有食材本身的味道大多是不適合搭配葡萄酒的，但如同煮魚頭這種將調味料煮至入味的料理就非常適合。另外還有將味醂、酒或者是醬油淋上食材，對了，像是鍬燒（將肉類、蔬菜淋上調味料後放在鐵板上燒烤）應該也非常適合。而且如果料理時加入葡萄酒，就更適合搭配了。」原來如此！並非用醬汁，而是以調味料使食材入味，就是重點之一。

對於店裡也放置葡萄酒的野崎先生來說，對波爾多葡萄酒的印象為何呢？

「波爾多葡萄酒是餐中酒對吧。比如說，日本酒也一樣，一開始覺得吟釀酒很美味，但是隨著料理的品嚐，純米酒就變得比較美味。因為血糖濃度漸漸地上升，所以對於美味的感覺也逐漸產生變化。葡萄酒也是一樣。把波爾多葡萄酒當作餐中酒，或許價值觀會再度改變也不一定。還有，用餐很重要的一點，就是要和自己喜歡的人一起品嚐享用！如果和討厭的人一起用餐，應該不可能感覺到美味吧（笑）。」

野崎先生說，「10年前紅葡萄酒與白葡萄酒各只有1種，之後才配合時代變遷逐漸增加。」除了飲料清單之外，還備有約50種的葡萄酒。







「分とく山」
東京都港區南麻布 5-1-5
☎03-5789-3838
17:00 ～ 23:00
（Last Order 20:30）
週日公休

奶油乳酪塊

看起來像是涼拌豆腐！
將滑溜順口的奶油乳酪塊
點綴上和風的佐料。
搭配芳香辛口的白葡萄酒，
相當濃醇順口。



材料（2 人份）

奶油乳酪……100g
慈蔥……20g
生薑泥……適量
柴魚片……適量
醬油

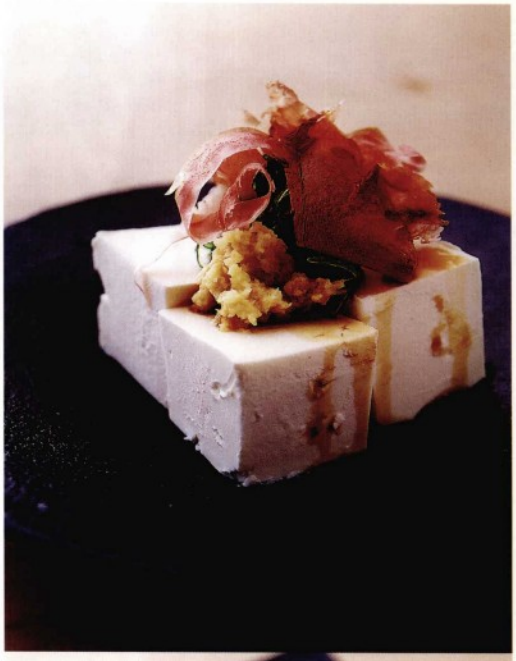
作法

❶ 將奶油乳酪切成方便食用的方塊狀。慈蔥切成蔥花。

❷ 將奶油乳酪盛入盤內，放上慈蔥、生薑泥、柴魚片，再淋上適量的醬油。

1 人份 181kcal　鹽分 0.6g

柴魚片盡量以柴魚塊來刨削成薄片，以享受它的風味。因為柴魚容易氧化，所以最好在使用之前再刨片，這一點很重要。雖然有一點困難，但是最好也在食用前再進行切慈蔥與將生薑磨泥的作業，可活用其新鮮的風味與香味。「美味之處就在於其香味。所以若放太久，香味就沒有了。」



鍬燒雞肉香菇

小青椒的顏色很顯眼的鍬燒雞肉香菇。
讓食材沾裹上甜甜鹹鹹的味道，形成柔軟滑順的口感。
非常適合搭配波爾多高級紅酒，是代表性的和食料理。

材料（2 人份）

雞腿肉……小 1 塊（150g）
鮮香菇……2 朵
小青椒……4 根
A
- 酒……½ 杯
- 砂糖……1½ 大匙
- 醬油……1 大匙
- 味醂……1 小匙

麵粉　沙拉油

作法

❶ 雞肉削切成一口大小，撒上薄薄一層麵粉。切除香菇的蒂頭。把小青椒的蒂頭前端切除。將 **A** 調拌均勻。

❷ 在平底鍋內倒入 1 大匙沙拉油開中火加熱，放入雞肉。將雞肉兩面煎成熟色之後，加入香菇與小青椒，並稍微煎烤整體。利用廚房紙巾擦拭掉平底鍋內多餘的油與髒污。

❸ 加入 **A** 並搖晃平底鍋，使調味料入味到食材裡。

1 人份 262kcal　鹽分 1.4g



撒在雞肉上的麵粉可使調味料產生濃稠感並使食材入味。「雖然個人喜好不同，但將料理酒用葡萄酒代替也很美味喔。」





Yoshida Katsuhiko
岩手縣出身。原以和食為志願，但於調理師學校就讀時轉變為中華料理。歷經過崎玉縣的「四川飯店」、代官山的「Linka」之後，擔任代代木上原「正宇治」的主廚職務。於1990年開設「Jeeten」。





Jeeten
東京都澀谷區西原 3-2-3
☎03-3469-9333
12:00 ～ 14:30
18:00 ～ 22:00
（週日、例假日及每月第 2 個星期三僅晚上營業）
週二公休



“事實上，我不是那麼懂葡萄酒。但是，常常有人說我們餐廳的中華料理很適合搭配葡萄酒”

「Jeeten」吉田勝彥先生

吉田先生本人雖然不太喝酒，但據說來店裡的每個客人都異口同聲地說「很適合搭配葡萄酒」。那麼，吉田先生的中華料理之所以適合搭配葡萄酒的秘密為何呢？

「嗯，我不太用辣來調味。還有，也不太使用太白粉讓湯或是液體變濃稠。大概是因為這些原因吧？使用太白粉的話，會連油分一起吸收進去，完成時口味會變得更重。所以我們的中華料理常被形容很清淡、不會對胃造成負擔，但又不會乾巴巴的。還有，調味料也盡量簡單，不加一些不必要的東西，大概是這樣吧？」總之，應該與選用了品質優良的食材有關吧。

再者，使用嚴選的調味料也是關鍵之一。當請教吉田先生與葡萄酒速配的辛香料時他說，「五香粉（中式的綜合辛香料）、花椒、豆豉都很棒。另外用陳皮（將橘子皮乾燥而成）來滷肉，會含有柑橘類的香味。而用黑醋煮魚也大受好評。用黑醋熬煮魚或雞肉，其味道會更為深厚，而且放涼之後還是很好吃。」看來適合搭配葡萄酒的中華料理，似乎可以無限擴充。

花椒風味 炒煮茄子青椒

充滿辛香味的炒煮茄子與青椒。
也可以享受到兩種不同口感蔬菜的一道菜。
搭配波爾多白葡萄酒，
從淡酒到烈酒，都很恰當適合。

材料（2 人份）

茄子……2 條
青椒……2 個
花椒……1 小匙
A
- 水……½ 杯
- 醬油……2 大匙
- 酒……2 小匙

沙拉油　炸油



（左）辣度清爽且含有辛香味的花椒。為中國的山椒，與日本的山椒風味不同。
（右）豆豉是將大豆發酵後風乾的中華食材。含有如同濃縮醬油般的香味，充滿甘甜味。

作法

❶ 將茄子的蒂頭切除，用削皮刀以間隔的方式削除茄子皮，再切成厚度 2cm 的圓輪狀。較粗的部分可切成半月形。青椒縱切一半，去除籽與蒂頭，切成一口大小的滾刀塊。將 **A** 調拌均勻。

❷ 在中華炒鍋內將炸油預熱至 200℃，放入茄子清炸。待炸成漂亮的顏色時，取出茄子並瀝掉油分。

❸ 倒掉中華炒鍋內的油，重新倒入約 2 大匙的沙拉油並開中火加熱，放入花椒稍微炒一下。加入茄子、青椒與 **A** 煮開，再以小火炒煮 2 ～ 3 分鐘。

1 人份 251kcal　鹽分 1.7g

黑醋煮鰤魚

酸酸甜甜且香味四溢、具有濃郁感的鰤魚煮物。
搭配較淡的紅葡萄酒一起享用，可彰顯出彼此的風味。
香菜的香氣殘留在餘味中，非常清爽。



材料（2 人份）

鰤魚切片……**2 片**
蔥……**½ 根**
黑醋……**4 大匙**
生薑薄片……**適量**
香菜（參照 P112）……**適量**
砂糖　醬油　酒

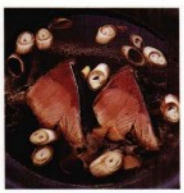
作法

❶ 取長度 5cm 的蔥，用菜刀縱劃一條切口取出中間的芯，重疊起來切成細絲，浸泡於水中。在水中輕輕地搓揉，取出瀝乾水分後做成蔥白絲。剩餘的蔥則斜切成 1cm 的寬度。

❷ 在平底鍋內倒入 2 杯水開中火加熱，沸騰之後，加入 3 大匙的砂糖與黑醋攪拌。待砂糖煮至溶化之後，加入 1 大匙的醬油、2 大匙的酒、蔥片、生薑薄片與鰤魚。

❸ 再度煮沸之後轉成小火，繼續熬煮約 15 分鐘至煮汁收乾變少為止。將鰤魚盛入盤內，淋上煮汁，並以蔥白絲與香菜裝飾。

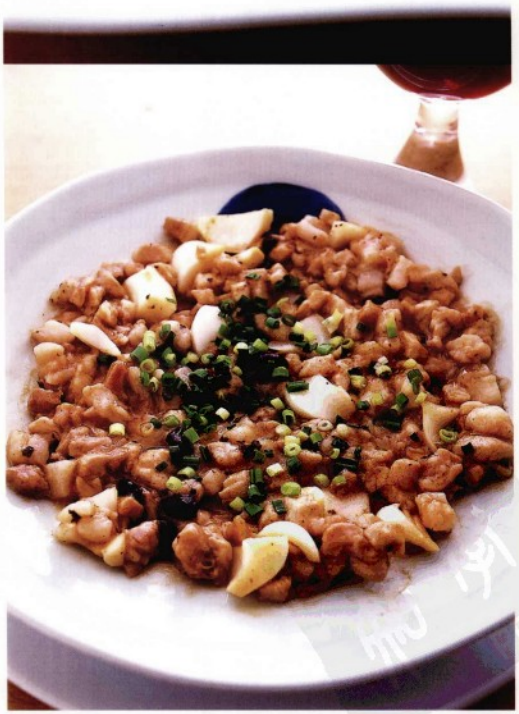
1 人份 294kcal　鹽分 1.4g



慢慢地熬煮至煮汁收乾變少為止是重點所在。「將鰤魚放入鍋內之後，就不要翻動。可以不時地用湯匙舀取煮汁淋在鰤魚上，不僅可以入味，完成時魚還是保持完整。」

豆豉蒸豬肉百合根

適合搭配較濃的波爾多紅葡萄酒，是道重口味的蒸物。
豆豉表現出具有深度與濃郁感的味道。
輕輕散發出來的葡萄酒香氣也是魅力之處。



材料（2 人份）

豬里肌肉（炸豬排用）
……**2 塊**（150g）
百合根……**30g**
細蔥蔥花……**適量**
豆豉……**1 小匙**
太白胡麻油（若沒有可用沙拉油）
……**1 小匙**
酒　醬油　太白粉

作法

❶ 把豬肉切成 7 ～ 8mm 的丁狀。百合根則一片片剝下來，再切對半。豆豉剁碎。

❷ 將❶倒入缽盆內，並加入 1 大匙的酒、1½ 大匙的醬油用手搓揉攪拌。待調味料入味之後，加入各 1 小匙的太白粉與太白胡麻油，充分攪拌均勻。

❸ 將❷盛入耐熱容器內鋪平，撒上細蔥蔥花。放入蒸籠內，並將蒸籠放在已事先預熱冒出蒸氣的鍋子上，以大火蒸 6 分鐘。如果沒有蒸籠，也可用蒸鍋以相同的方式調理。

1 人份 207kcal　鹽分 2.2g



將食材充分沾裹調味料等，之後只要蒸熟就完成了。把材料平鋪在器皿上，就可於短時間內蒸到剛剛好的程度。

FRANCE

波爾多 MARGAUX — Chevalier de Lascombes



年　份：2002
酒精濃度：12.5%
葡萄品種：50% MERLOT
45% CABERNET SAUVIGNON
5% PETIT VERDOT

法國波爾多二級酒莊
Chateau Lascombes 二軍酒

法國波爾多Lascombes酒莊所使用的葡萄樹齡平均約35年，全程由手工採收，置入全新橡木桶中陳年。

酒色明亮誘人，帶著黑莓、咖啡及烤麵包等多層次香氣，口感圓潤柔順，高雅宜人，為波爾多Margaux級數酒愛好者不可錯失的入門佳釀。

建議售價：NT$1800 (750ML)

波爾多 SAINT EMILION GRAND CRU — 法國 玫瑰古堡波爾多紅酒

Chateau Franc La Rose



年　份：2001
酒精濃度：13%
葡萄品種：85% MERLOT
15% CABERNET FRANC

2003年 巴黎Medaille D rgent 金牌獎
2001年 巴黎Medaille D regent 金牌獎
2001年 布魯賽爾Concours Mondial 銀牌獎
1998年 巴黎Medaille D rgent 銅牌獎

～ 華航機上暢銷酒款 ～

法國葡萄酒界權威所親身監製釀造，屢獲國際性專業葡萄酒書刊主動推薦。全程手工精選葡萄樹齡40年以上葡萄，於60%法國新橡木桶存放18個月上市。

濃郁高雅的果香味，酒體飽滿，口感豐富多層次變化，柔順單寧，餘味細緻綿長。

建議售價：NT$2000 (750ML)

波爾多 Haut Medoc — 法國 西賽克古堡波爾多紅酒

Chateau Lamothe-Cissac

～ Vieilles Vignes ～



年　份：2003
酒精濃度：13%
葡萄品種：75% CABERNET SAUVIGNON
18% MERLOT
5% PETIT VERDOT

Concours Generaldeparis 金牌獎
Concours Generaldeparis 銀牌獎
Concours Regionaldes D'Aquitaine 銅牌獎
Concours Regionaldes D'Aquitaine 銀牌獎
2007Decanter10/11月號★★★★4星推薦

精選珍貴V.V.70年葡萄老藤，限量發行！遵循傳統釀造方式，並有20%選用新橡木桶，於橡木桶存18個月。

深紅寶石色澤，口感結構飽滿，香味持久，香氣濃郁，層次多變化，榮獲許多酒類專業雜誌的介紹及推薦。

建議售價：NT$2500 (750ML)

波爾多 SAINT-JULIEN — 法國 拉蕾堡波爾多醇釀紅酒

Chateau Lalande-Borie



年　份：2002
酒精濃度：13%
葡萄品種：55% CABERNET SAUVIGNON
40% MERLOT
5% CABERNET FRANC

SAINT-JULIEN
Cru Bourgeois 頂級推薦

本酒莊評等為Saint-Julien中級酒莊，其華麗寶石紅色澤，單寧適中，酒體均衡，入口時充滿野莓香氣，適合搭配烤羊肉及乳酪。

建議售價：NT$1500 (750ML)

波爾多 MEDOC — 法國 霞露堡波爾多醇釀紅酒

Chateau La Privera



年　份：2004
酒精濃度：12.5%
葡萄品種：60% CABERNET SAUVIGNON
30% MERLOT
10% PETIT VERDOT

MEDOC
Cru Bourgeois 頂級推薦

本酒莊評等為Medoc中級酒莊，本款酒為酒莊最優質酒款，酒質完美，單寧柔和，香氣馥郁，帶著微甜的水果糖香味，餘味帶皮革氣息。適合搭配乳酪，馬鈴薯泥及肉類料理。

建議售價：NT$700 (750ML)

法國 LANGUEDOC ROUSSILLON — 法國 旺迪特級紅酒

Mondie Reserve Cab. Sauvignon-Merlot



年　份：2005
酒精濃度：13%
葡萄品種：CABERNET SAUVIGNON
MERLOT

來自法國朗多克產區之精選蘇維翁及梅洛品種釀製，橡木桶陳釀6月個以上。

華麗深紅寶石色澤，酒體飽滿，口感多樣化，濃郁的黑醋栗果香隱含清新的尤加利氣息。適合搭配中式佳餚或西式料理。

建議售價：NT$500 (750ML)

法國 FRANCE — 法國 佛朗明哥紅葡萄酒

Vin Grande Cathédrale Flamenco Deluxe



酒精濃度：7.5%
葡萄品種：多品種混釀

2005、2006、2007年
連續蟬連國內進口紅酒銷售量第一

清澈明亮的紅寶石色澤，口感醇厚，微甜的口感，散發恬靜宜人的香氣。冷藏飲用原味果香，風味更佳，適合搭配任何食物。

建議售價：NT$420 (1500ML)

法國 LANGUEDOC ROUSSILLON — 法國 香奈特亞脖子施赫紅酒

J. P. CHENET Cabernet- Syrah



年　份：2003
酒精濃度：13%
葡萄品種：70% CABERNET SAUVIGNON
30% SYRAH

2000年 Vinalies Internationales Paris Vinalies d'Or 金牌獎
2001年 Vinalies Internationales Paris 年度最佳葡萄酒
2001年 Mundus Vini 年度最佳葡萄酒
2004年 China Wine & Spirits Competition Silver medal 銀牌獎

採摘完全成熟葡萄，在低於攝氏30度適溫發酵6~12天。取出部份酒液放入橡木桶陳年六個月。

充滿櫻桃伴隨甘草香，香氣濃郁高雅，酒體飽滿，圓潤易入口。適合搭配較清淡之熟炒紅肉類、冷盤、乳酪。

建議售價：NT$450 (750ML)

SEA & LAND

總代理：股票上櫃陸海股份有限公司關係企業

陸海洋行股份有限公司

客服專線：0800-803-999

http://www.sealand-wine.com.tw

酒後不開車　安全有保障



chap.5

葡萄酒派對的推薦菜餚

可以彰顯出葡萄酒美味的，除了料理之外，
還有朋友之間愉快的閒聊。
平日的餐桌上很難得有機會一次開 2 ～ 3 瓶酒，
但如果是派對就 OK。搭配料理享用不同的葡萄酒，
或是享受同一支酒隨著時間變遷而產生的味道變化，
這是只有派對才有的品嚐方式。
「喂，要不要聚一聚？」只需輕易地招呼一聲。
以下為您介紹各式葡萄酒派對吧！

Party Scene 1

第一次的葡萄酒派對

如果是第一次開葡萄酒派對，推薦您以下的菜單。
簡單就可料理的東西、或是與能在前一天事先做好的肉醬組合，
召集的主人也可以輕鬆地籌辦。
多加留心排列於餐桌時的色彩配置，
將使得派對的氣氛更加熱烈。
若是無話不談的好友之間的聚會，使用日常的酒杯與餐盤就足夠了。
配合派對開始的時間預先將葡萄酒冰鎮，
接著只要等待賓客們的到來。







menu

開胃生火腿法國鄉村麵包
雪茄形干貝春捲條
紫色高麗菜與胡蘿蔔的藍乳酪沙拉
蘑菇肉醬筆尖型麵

Wine Advice

不管是白葡萄酒或紅葡萄酒，都選用輕淡且順口的口味吧。不只是冰鎮白葡萄酒，一開始也要將紅葡萄酒冰鎮，如此就會更加順口。做為前菜的開胃麵包與沙拉，可以搭配具有白蘇維翁葡萄風味、散發草本香氣上等味道的白葡萄酒一起享用。至於含有莓果類香氣與淡雅辛香料香氣的紅葡萄酒，可搭配開胃麵包或春捲享用，品嚐看看與白葡萄酒之間的差異何在，很有樂趣吧！而肉醬則推薦您搭配可以嚐到梅洛葡萄圓潤感的紅葡萄酒。可將蘑菇與乳酪的味道更加彰顯出來。



雪茄形干貝春捲條

紫色高麗菜與胡蘿蔔的藍乳酪沙拉

開胃生火腿法國鄉村麵包



開胃生火腿法國鄉村麵包

簡單且方便食用，
外觀看起來也很時髦的開胃麵包。
正適合做為清淡的白葡萄酒或
紅葡萄酒的下酒小菜。

材料（4～6人份）

法國鄉村麵包
（厚度 1cm）……1～2片
生火腿……4～5片
酸黃瓜……適量
奶油

作法

在麵包的其中一面塗滿薄薄一層奶油。上方不留空隙地鋪滿生火腿，再切成方便食用大小的長方形。排列於盤子內，並添附上切成一口大小的酸黃瓜。

1人份 66kcal　鹽分 0.7g



雪茄形干貝春捲條

令人熟悉的春捲變成了適合派對的
細長形。搭配薄荷一起入口，
使人格外感受到白葡萄酒的清涼感。
如果換成紅葡萄酒，
其芳醇順口的味道就更加提升了。





a：與其將春捲餡料放在中間，不如直立地放在左邊或右邊，兩端各空出約 2cm。

b：從放置餡料的那一邊開始捲起，捲到最後時，在兩端皆塗抹加水溶解的麵粉液，並將兩端壓緊固定住。

材料（4～6人份）

干貝……100g
豬絞肉……100g
蔥末……3大匙
蓮藕末……3大匙
A
- **芝麻油**……1大匙
- **酒**……2小匙
- **太白粉**……1小匙
- **鹽**……⅓小匙
- **胡椒**……少許

春捲皮……6張
薄荷（參照 P112）……適量
麵粉　**炸油**

作法

❶ 干貝切成粗末，放入缽盆。加入豬絞肉、蔥末、蓮藕末以及**A**，充分攪拌均勻。

❷ 春捲皮切成一半。以1大匙的麵粉加入2大匙的水溶解。將❶分成12等分並分別放在春捲皮上，捲成細長形。捲到最後時塗抹加水溶解的麵粉液，使春捲皮牢牢地固定住。

❸ 將炸油預熱至中溫（參照 P6），並將❷放入油鍋內油炸，期間需不時地翻轉春捲，炸成酥酥脆脆的狀態。取出春捲後瀝掉油分，盛入盤內，並添附薄荷。

1人份 185kcal　鹽分 0.5g





紫色高麗菜與胡蘿蔔的藍乳酪沙拉

可點綴餐桌、蔬菜色彩鮮豔華麗的沙拉。
加入菊苣，與爽口的白葡萄酒非常速配；
而藍乳酪的濃郁感，也成為與紅葡萄酒之間的最佳橋樑。

材料（4 ～ 6 人份）

紫色高麗菜 ……¼ 個
胡蘿蔔 ……½ 根
核桃 …… 適量
菊苣 ……1 個
喜好的藍乳酪（參照 P113）
……40g

A
- 橄欖油（Extra Vergine）……4 大匙
- 洋蔥末 ……3 大匙
- 白酒醋 …… 1½ 大匙
- 鹽……1 小匙
- 胡椒 ……少許

作法

❶ 切除紫色高麗菜堅硬的芯，再切成寬度 4 ～ 5mm 的細絲。胡蘿蔔先斜切成薄片，再切成細絲。核桃放入烤箱內烘烤 4 ～ 5 分鐘，然後剁成粗末。菊苣將根部切除，再一片一片地剝開。藍乳酪則大略地切碎。

❷ 把 A 倒入缽盆內充分混合均勻，加入紫色高麗菜絲、胡蘿蔔絲與藍乳酪迅速地攪拌。放入冰箱內冷卻約 30 分鐘。取出之後盛入盤內，並添附菊苣，再撒上核桃。要食用的時候，也可將沙拉盛在菊苣上一起吃。

1 人份 102kcal　鹽分 0.8g

a：將紫色高麗菜堅硬的芯切除後，可重疊在一起並順著纖維垂直切成細絲。

b：胡蘿蔔先斜切成薄片，然後重疊在一起切成細絲，如此就可以切成剛好的相同長度。



a



b





可搭配這支酒……

→ P53

Château Féret-Lambert
AOC 波爾多特級區域

蘑菇肉醬筆尖型麵

肉醬內加入蘑菇的濃郁美味。
以小火慢煮的蕃茄也相當入味。
如果搭配芳醇順口的紅葡萄酒，
其甘美飽滿的風味則完全在口中散發出來。

材料（4～6人份）

- 牛絞肉……200g
- 豬絞肉……100g
- 大蒜……1瓣
- 洋蔥末……1個份
- 蘑菇……1包
- 普羅旺斯香草（參照P112）……½小匙
- 紅葡萄酒……1杯
- 整粒水煮蕃茄罐頭（400g入）……1罐
- 橄欖油……2大匙
- A
 - 西式高湯塊（雞肉口味）……1塊
 - 月桂葉……1片
 - 蕃茄泥（參照P113）……1大匙
 - 伍斯塔醬……1小匙
 - 鹽、砂糖……各1小匙
 - 胡椒……少許
- 筆尖型麵……200～300g
- 帕梅善乾酪（參照P112）……適量
- 鹽

作法

❶ 將大蒜用菜刀的刀背拍碎。蘑菇切除蒂頭後切成碎末。

❷ 在較厚的鍋子內倒入橄欖油與大蒜並開小火加熱，炒至香味散發出來為止。加入洋蔥與蘑菇碎末，轉中火並炒至整體吸附油分。蓋上鍋蓋轉小火，偶爾不時地攪拌一下，蒸炒至洋蔥變成棕色為止。

❸ 放入絞肉並開較強的中火，炒至肉未變色為止，再加入普羅旺斯香草拌炒。倒入紅葡萄酒並煮沸，一邊用手捏碎蕃茄一邊連同罐頭裡的湯汁一起倒入鍋內。加入A攪拌，蓋上鍋蓋並以小火慢慢熬煮約1小時。如果有浮沫產生則撈除，不時地邊攪拌邊熬煮，待呈現濃稠狀並產生光澤時即可熄火。

❹ 在大量的熱水內加入適量的鹽，放入筆尖型麵，並依包裝上的指示煮熟。用網篩撈起麵條並瀝掉水分，與溫熱的肉醬拌在一起後盛入盤內。將帕梅善乾酪磨碎並撒於其上。

1人份 387kcal　鹽分 1.9g



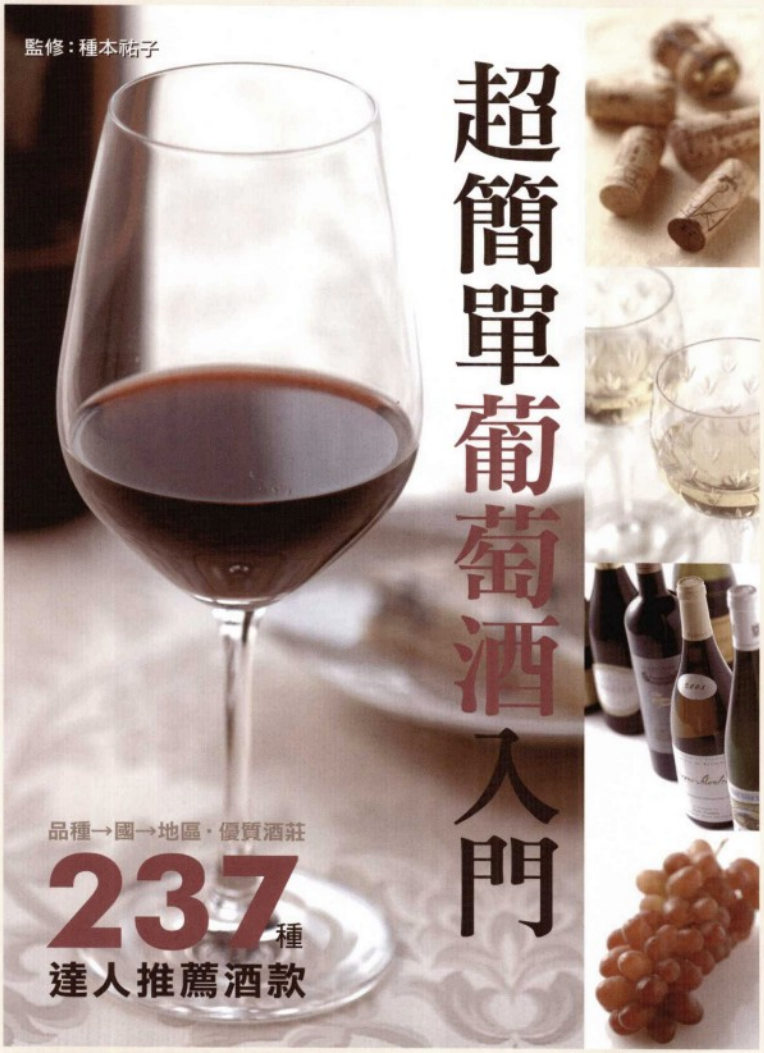


a：炒洋蔥與蘑菇時，蓋上鍋蓋蒸炒可以使煮熟的時間縮短。

b：先倒入紅葡萄酒，煮至酒精成分揮發之後再加入蕃茄。

認識葡萄酒就是這麼 EASY!

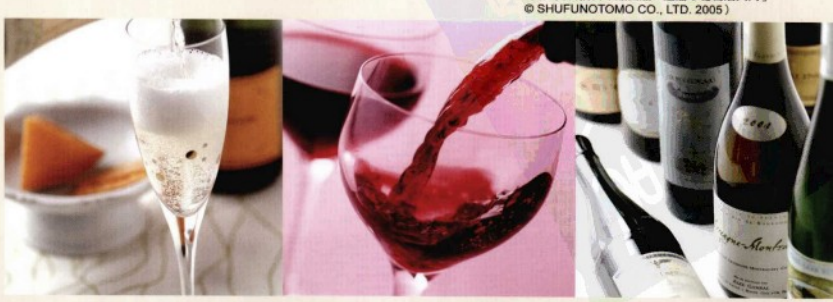
對於入門者來說，葡萄酒種類繁多、令人眼花撩亂，往往不知道從何選購起，其實「葡萄酒並不難！」正是本書想傳達的。挑選葡萄酒的主要準則不外乎品種和產地，只要記住這兩者，再配合個人喜好，就可以選購到符合自己口味的葡萄酒了。本書除了依照品種和產地介紹各種葡萄酒之外，並旁及葡萄酒調製而成的雞尾酒，更嚴選了200種美味葡萄酒。圖表及照片相當豐富，資料也相當詳盡，是本使用非常方便的超級工具書。



超簡單葡萄酒入門

定價NT $ 340

（圖文資料摘自東販出版「超簡單葡萄酒入門」
© SHUFUNOTOMO CO., LTD. 2005）



台灣東販股份有限公司 台北市南京東路四段 25 號 3 樓 TEL／（02）2545-6277～9 http://www.tohan.com.tw/
郵撥帳號：1405049-4 戶名：台灣東販股份有限公司



享受和食的葡萄酒派對

Party Scene 2

「葡萄酒就是要搭配洋食！」大多數人都容易這麼認為，
但事實上我們日常所熟悉的和食當中，
也有很多適合搭配葡萄酒的料理。
以下介紹 4 道能夠讓您實際體會其搭配性的和食。
大多是簡單量少的食譜，同時一起端上桌也 OK。

menu

烤生麩佐西京味噌
淡煮蘿蔔乾絲玉蕈
手毬壽司
酥脆炸什錦

Wine Advice

搭配和食的菜單，以白葡萄酒為主來選用就可以很安心。準備2支不同葡萄品種的白葡萄酒，另再準備1支紅葡萄酒，如此也考慮到變化性。白葡萄酒若選用以白蘇維翁葡萄與榭密雍葡萄為主者，與料理之間的搭配性產生變化則更有樂趣。且可讓烤生麩與煮物的美味更加散發出來。而紅葡萄酒若選擇冰鎮之後也很好喝的果實風味類型，更可彰顯出鮪魚口味的手毬壽司與炸什錦的美味。

烤生麩佐西京味噌

烤焦的焦香味、口感 QQ 軟軟的生麩。
甘甜的西京味噌與清爽的柚子香，
是各種白葡萄酒的最佳拍檔。因為是用橄欖油烤成的，
所以搭配淡紅葡萄酒也 OK。

材料（4～6人份）

生麩（參照P113）
……**1 塊**（150g）
西京味噌（參照P113）…… **適量**
青柚子皮細絲、山椒芽（參照P112）、**炒過的黑芝麻**…… **各適量**
橄欖油……**1大匙**

作法

❶ 將生麩切成 1cm 的厚度。

❷ 在平底鍋內倒入橄欖油開中火加熱，將生麩排列於鍋內。烤成熟色之後翻面，將兩面煎烤成適度的焦色。把烤好的生麩盛入盤內，於生麩上各放一撮西京味噌，並以青柚子皮細絲、芝麻、山椒芽裝飾。

1 人份 72kcal　鹽分 0.4g



將生麩表面烤成焦色並且散發焦香，而中間則是 QQ 軟軟的。

淡煮蘿蔔乾絲玉蕈

運用乾貨特有的濃縮味道與油豆腐皮的美味，
調理成淡薄的好風味。除了圓潤順口的白葡萄酒外，
也非常適合搭配淡紅葡萄酒。

材料（4～6人份）

蘿蔔乾絲……**60g**
油豆腐皮……**2 片**
玉蕈……**1 包**
豌豆莢……**5 個**
A
- **高湯**……**2 杯**
- **酒**……**¼杯**
- **淡口醬油**……**2 大匙**
- **鹽**……**少許**

橄欖油……**3 大匙**
鹽　味醂

作法

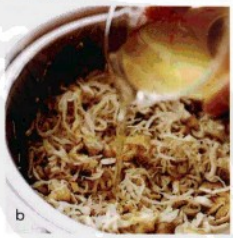
❶ 將蘿蔔乾絲充分洗淨，用大量的水浸泡5分鐘使其還原，再用網篩撈起。接著放入大量的熱水內攪拌，再用網篩撈起。待放涼後，輕輕地擰乾水分，切成方便食用的長度。接下來，同樣將油豆腐皮浸泡於熱水內，再用網篩撈起。待放涼後瀝乾水分，切成細絲。玉蕈切除根部硬塊，並分成小朵。豌豆莢摘除蒂頭和老絲，放入加了少許鹽巴的熱水內迅速燙熟，用網篩撈起，斜切成細絲。

❷ 在鍋內倒入橄欖油開中火加熱，放入蘿蔔乾絲、油豆腐皮絲及玉蕈拌炒。待吸附油分之後，倒入酒並煮沸，再加入其他**A**的調味料。再度煮沸之後轉小火，加入2大匙味醂，蓋上鍋蓋再煮約20分鐘。盛入盤內，並於上方放置豌豆莢細絲裝飾。

1人份142kcal　鹽分1.2g



a

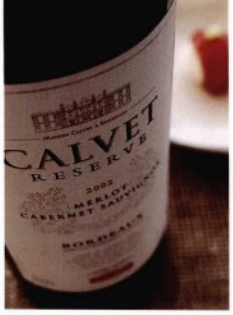


b

a：將蘿蔔乾絲燙過熱水之後，可減少乾貨原本的臭味，使料理完成時的味道較為清爽。

b：待食材吸附油分之後再加入高湯等調味料，如此則可產生濃郁感。





可搭配這支酒……

→ P51

Calvet Réserve Bordeaux Rouge
AOC 波爾多

手毬壽司

外觀很討喜可愛、一口大小的手毬壽司。
茗荷與上面鋪滿生薑的小鯛魚口味最適合搭配白葡萄酒。
而醃漬鮪魚口味則選擇較淡的紅葡萄酒一起享用吧。

材料（4～6人份）

- 米……2½米杯（450ml）
- 昆布（5cm正方形）……2片
- A
 - 米醋……4大匙
 - 砂糖……1½大匙
 - 鹽……1小匙
- 鮪魚生魚片……1塊（250g）
- 茗荷……6個
- B
 - 醋、水……各3大匙
 - 砂糖……1大匙
 - 鹽……少許
- 竹葉醋漬小鯛魚……4～6片
- 薑絲……適量
- 醬油　酒　芥末泥

作法

❶ 將鮪魚與各2大匙的醬油、酒放入夾鏈袋密閉起來，置於冰箱內一晚。

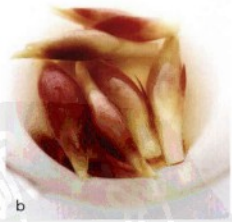
❷ 製作壽司飯。將米洗淨並瀝乾水分，放入電子鍋內鍋，加入1大匙的酒、昆布與適量的水，以一般的方法煮飯。將A攪拌均勻做成壽司醋。米煮熟後放入缽盆內，拿掉昆布並攪拌米飯。趁熱淋上壽司醋，以切拌方式混合均勻。

❸ 將B攪拌均勻做成甜醋。茗荷放入熱水內川燙約1分鐘，瀝乾水分後放入甜醋內醃漬約15分鐘。瀝乾汁液並縱切成一半。將小鯛上的水氣擦拭掉。瀝乾醃漬鮪魚的汁液，削切成薄片。

❹ 把保鮮膜在手上攤開，各自放上❸的壽司餡。再各放上約3大匙的壽司飯，包裹於保鮮膜內並且調整成圓形。將壽司盛入盤內，鮪魚口味的壽司上添加適量的芥末泥，而小鯛口味的壽司上則添加薑絲。

1人份292kcal　鹽分1.7g


a


b


c

a：紅肉魚最適合用醬油醃漬。可盡享鮪魚的甘美。

b：茗荷用水燙熟之後再放入甜醋內醃漬，顏色會變得更加鮮豔、美麗。

c：用壽司餡將壽司飯包起來，再緊密地按壓，可產生一體感且外觀也很好看。





可搭配這支酒……

→ P27

Château Charron Acacia
AOC 布拉伊首丘

酥脆炸什錦

只沾裹極少量的麵衣，味道清淡的炸什錦。
如果搭配白葡萄酒，以宛如擠出檸檬汁的感覺使後味變得清爽。
如果搭配紅葡萄酒，可更加彰顯食材的甘美。

材料（4～6人份）

- 牛蒡……1根
- 胡蘿蔔……½根
- 綠蘆筍……1束
- 鴨兒芹……1束
- 蝦仁……120g
- 炒過的白芝麻……2大匙
- 橄欖油……適量
- 粗鹽……適量
- 麵粉　太白粉

作法

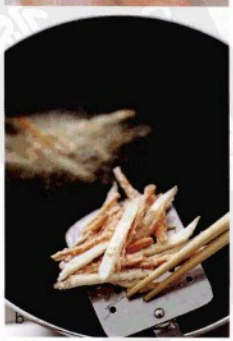
❶ 用刷子將牛蒡皮充分清洗乾淨，切成長度4cm的細絲，泡水之後再瀝乾水分。胡蘿蔔也切成長度4cm的細絲。用削皮刀將蘆筍根部較硬的部分削除，斜切成3cm的長度。鴨兒芹切成長度3cm的大段。蝦仁挑除泥腸，並切成對半。

❷ 準備2個缽盆，一個放入牛蒡絲、胡蘿蔔絲與芝麻，另一個則放入蘆筍、鴨兒芹與蝦仁。將3大匙的麵粉與6大匙的太白粉攪拌均勻，取各半的分量加入2個缽盆內並用手輕輕地攪拌。撒上適量的水並快速地混合，使所有食材得以附著在一起。

❸ 在平底鍋內倒入深度約2cm的橄欖油並預熱至中溫（參照P6）。將❷各取2大匙左右放入油鍋內，並調整形狀。周圍形狀固定時即可翻面，炸至兩面呈淡焦色後，轉高溫並取出炸什錦。盛入盤內，旁邊添附一撮粗鹽。

1人份431kcal　鹽分1.3g


a


b

a：先將食材一個個地沾裹上薄薄一層粉類，再加入水，就可以很乾淨地附著在一起。
b：炸過之後意外地相當有分量感，所以可先結成小團一點。



簡易法式鹹派

帕梅善乾酪片&烤蘆筍

Party Scene 3

品嚐紅葡萄酒的派對

「波爾多葡萄酒=紅葡萄酒」，宛若此一強烈印象，
紅葡萄酒可說是波爾多葡萄酒的醍醐味。
雖然通稱為紅葡萄酒，
但依據釀造產地與葡萄品種的不同，
其口味也各異。
享用同一道料理時，
可替換不同的紅葡萄酒試
享受其戲劇般的口感

menu

帕梅善乾酪片＆烤蘆筍
水芹與西洋芹的沙拉
簡易法式鹹派
羅宋湯

Wine Advice

品嚐價格合理、同時也是入門者最易接受的波爾多紅葡萄酒時，可以替換不同區域或葡萄品種的酒試喝比較看看，也是一個不錯的點子。從特徵為芳醇順口的梅洛葡萄為主所釀造的葡萄酒開始，接下來再同時開2支酒試試看。例如，1支可挑選「聖達米利翁」附近區域所釀造、同樣以梅洛葡萄為主的紅葡萄酒。而另1支則挑選「梅鐸」地區的村莊所釀造、卡本內蘇維翁葡萄含量較多的酒……。可以一邊聊著彼此較喜歡哪一支酒，一邊品嚐，如此也很有樂趣！

帕梅善乾酪片&烤蘆筍

將帕梅善乾酪片與
烤成淡焦色的蘆筍組合在一起。
乳酪的香味與鹽味讓紅葡萄酒的味道變柔和。
辛辣的黑胡椒則表現出成熟的風味。

材料（4～6人份）
帕梅善乾酪（參照P112）……**50g**
綠蘆筍……**12根**
橄欖油……**適量**
粗鹽……**適量**
粗粒黑胡椒

作法

❶ 將帕梅善乾酪磨成粉末。先以小火預熱平底鍋，各取1大匙的帕梅善乾酪粉在平底鍋上薄薄地攤開。待乳酪溶化並烤成焦色之後，利用刮刀等工具輕輕地從鍋底剝除，反面也以同樣的方式煎烤。煎好之後放在網子上使其冷卻。

❷ 用削皮刀將蘆筍根部較硬的部分削除，塗抹上薄薄一層橄欖油。將瓦斯烤爐充分預熱之後，把蘆筍排列於其上，烤至呈現淡焦色為止。

❸ 將❶與❷盛入盤內做組合，撒上少許粗鹽與粗粒黑胡椒。可以把帕梅善乾酪片弄碎，搭配蘆筍一起食用。

1人份57kcal　鹽分0.6g



將帕梅善乾酪片烤好之後，就可以從鍋底漂亮地剝除。

可搭配這支酒……

→*P54*

Château Couronneau Cuvée Pierre de Cartier
AOC 波爾多特級區域



水芹與西洋芹的沙拉

滿是口感清脆的綠色蔬菜沙拉。
為了再吃下一口、再喝下一杯，
最適合的一道菜。

材料（4～6人份）
水芹……**2束**
西洋芹莖……**1根份**
包心萵苣……**½個**
大蒜……**1瓣**
A
- **橄欖油**（Extra Vergine）……**1½大匙**
- **白酒醋**……**3大匙**
- **醬油**……**1小匙**
- **鹽**……**½小匙**
- **胡椒**……**少許**

作法

❶ 水芹、包心萵苣浸泡於冷水內使其保持清脆，然後瀝乾水分。水芹切成長度4cm的大段，包心萵苣則撕成大片。西洋芹縱切一半後再切成薄片。大蒜利用菜刀的刀背拍碎。

❷ 將A與拍碎的大蒜放入缽盆內混合均勻，再放入其他的蔬菜快速地攪拌。

1人份50kcal　鹽分0.4g







可搭配這支酒……

→ P57

Château Teyssier
AOC 蒙塔涅 - 聖達米利翁

簡易法式鹹派

充分發揮洋蔥甘甜味的法式鹹派不需使用到派皮麵團，作法很簡單。
與紅葡萄酒一同享用時，更加深了各自的美味。
香味與蕃茄乾的甜味也拉近了葡萄酒與料理之間的距離。

材料（4～6人份）

蛋……4個
馬鈴薯……2個
洋蔥……1個
油漬蕃茄乾（參照P113）……4個
橄欖油……2大匙
荷蘭芹末（如果有的話）……適量
鹽　粗粒黑胡椒

作法

❶ 馬鈴薯從冷水開始煮20～30分鐘（或也可用保鮮膜包裹起來放入微波爐內加熱4～5分鐘），把皮剝除。縱切成4等分再切成5mm的寬度。洋蔥縱切一半，順著纖維垂直切成薄片。瀝掉油漬蕃茄乾的油分後剁碎。

❷ 在平底鍋內倒入1大匙橄欖油並開中火加熱，放入洋蔥炒成棕色為止。再加入馬鈴薯拌炒，撒上少許的鹽以及粗粒黑胡椒後熄火。

❸ 將蛋打散，加入少許的鹽與粗粒黑胡椒混合均勻。放入剁碎的蕃茄乾快速地攪拌，也加入❷一起混拌均勻。

❹ 平底鍋內再加入1大匙橄欖油並開中火。倒入❸之後以小火加熱，待表面凝固且邊緣變白色時即可翻面，並以同樣的方式煎烤。烤好的鹹派切開成放射狀，盛入盤內，如果有的話可撒上荷蘭芹末。

1人份143kcal　鹽分0.9g

a：將洋蔥確實炒至呈現棕色為止，便會產生甜味與濃郁感。
b：可在已調味過的蛋液內先加入蕃茄乾混合。
c：為了使煎烤完成的鹹派有厚度，選用直徑20cm左右的平底鍋為最佳。


a


b


c





可搭配這支酒……

→ P65

Château de Pez
AOC 聖愛斯台夫



羅宋湯

顏色鮮豔、充滿分量感的燉煮料理。
煮至肉質柔軟的牛肉，其美味與濃郁感非常適合搭配紅葡萄酒。
而蕃茄與酸奶油也扮演了調和味道的角色。

材料（4～6人份）

- 牛肉（燉煮用）……500g
- 高麗菜絲……100g
- 洋蔥薄片……1個份
- 蔥花……1根份
- 整粒水煮蕃茄罐頭（400g入）……1罐
- 馬鈴薯……2個
- 胡蘿蔔……1根
- 蕪菁……4個
- 西式高湯塊（雞肉口味）……1塊
- 月桂葉……1片
- 黑胡椒粒……10粒
- 依喜好加入酸奶油……適量
- 鹽　沙拉油
- 粗粒黑胡椒

作法

❶ 在牛肉撒上2小匙的鹽後放入塑膠袋，置於冰箱內一晚。

❷ 取出牛肉用熱水川燙5分鐘後，再用網篩撈起以水清洗。瀝乾水分之後放入較厚的鍋內，倒入6杯水。加入高湯塊、½小匙的鹽、月桂葉、黑胡椒粒，開小火燉煮40～60分鐘，如果產生浮沫則撈除。

❸ 在平底鍋內倒入2大匙沙拉油開中火加熱，加入高麗菜、洋蔥、蔥花拌炒。待炒成淡焦色之後，將這些蔬菜倒入❷的鍋內。一邊用手捏碎蕃茄一邊連同罐頭的汁液一起倒入鍋內，燉煮30～40分鐘。

❹ 馬鈴薯切成2～3等分。胡蘿蔔切成厚度1.5cm的圓輪片。摘除蕪菁的葉子，縱切成4～6塊後把皮剝掉。將胡蘿蔔、馬鈴薯也加入❸的鍋內，並以小火燉煮約20分鐘，再加入蕪菁繼續燉煮約10分鐘。撒上少許的鹽與粗粒黑胡椒調味，盛入盤內。依喜好添附酸奶油。

1人份358kcal　鹽分2.1g


a


b


c

a：牛肉先用鹽醃過，如此可去除多餘的水分與腥臭味，使肉質更加美味。

b：先以小火燉煮為主味的牛肉與蔬菜，以產生濃郁感。

c：做為食材的3種蔬菜，可從較難煮熟的開始按順序加入鍋內燉煮。



Party Scene 4

午餐的葡萄酒派對

趁著天還亮著便開始的派對
就以 3 道異國風料理來輕鬆地享樂吧。
辛香料與食材都深具特色的異國風料理，也很適合搭配葡萄酒。
從一開始就把所有的料理都排列於餐桌上，
盡情享受葡萄酒與美食吧。

menu

雞豆泥沾醬
蠶豆水果蕃茄沙拉
雞肉與蔬菜的北非小米飯

Wine Advice

建議搭配口味較淡、含有高度的葡萄柚或是白花等香氣、充滿新鮮感的白葡萄酒。紅葡萄酒的話，則可選擇以香料香為魅力、味道具有深度的種類，如此可與料理互相彰顯出彼此的特色。不管哪一種，為了不輸給極具個性的異國風料理，都以香味濃郁者最為適合！將白葡萄酒充分冰鎮、紅葡萄酒則不太需要冰鎮，如此也可以充分品味到葡萄酒本身的味道。

雞豆泥沾醬

稱為「hummus」、
在異國風料理中擁有高人氣的一道菜。
檸檬味很清淡爽口，
所以是新鮮白葡萄酒的最佳拍檔。
雞豆清淡的味道，引出葡萄酒的後味。

材料（方便料理的分量）

水煮雞豆（參照 P113）……220g
A
- 檸檬汁……½ 個份
- 橄欖油（Extra Vergine）……3 大匙
- 水……3 大匙
- 白芝麻醬……1 大匙
- 鹽……少於 1 小匙
- 大蒜泥……少許
- 胡椒……少許

紅椒粉（參照 P112）……少許
橄欖油（Extra Vergine）……適量
枴杖麵包……適量





作法

❶ 將雞豆放入網篩中，並於上方澆淋熱水，再瀝乾水分。

❷ 將雞豆、調拌好的A放入食物處理機內，攪拌至呈現滑順狀為止。盛入盤內，撒上紅椒粉並淋上橄欖油。塗在切成薄片的枴杖麵包上食用。

共928kcal　鹽分4.0g
（只有沾醬）

蠶豆水果蕃茄沙拉

鮮豔的色彩搭配、
激起食慾的沙拉。
香菜的味道具有辛香感，
使冰鎮後的白葡萄酒更加爽口。

材料（4 ～ 6 人份）

蠶豆（豆仁）……150g
水果蕃茄……3 ～ 4 個
香菜（參照 P112）……3 根
A
- 橄欖油（Extra Vergine）……3 大匙
- 醋……1 大匙
- 鹽……少於 1 小匙
- 粗粒黑胡椒……少許

鹽



作法

❶ 用菜刀在蠶豆仁黑色部分的相反側劃入切口，放入加了少許鹽巴的熱水內煮熟。用網篩撈起後放涼，把皮剝除。水果蕃茄去蒂，在蕃茄蒂的反方向用菜刀劃入一個淺淺的十字形切口，浸入熱水內再泡冷水，剝除蕃茄皮。橫切一半、再縱切4等分。香菜則切成長度3cm的大段。

❷ 把A倒入缽盆內充分攪拌均勻，再將❶放入調拌。

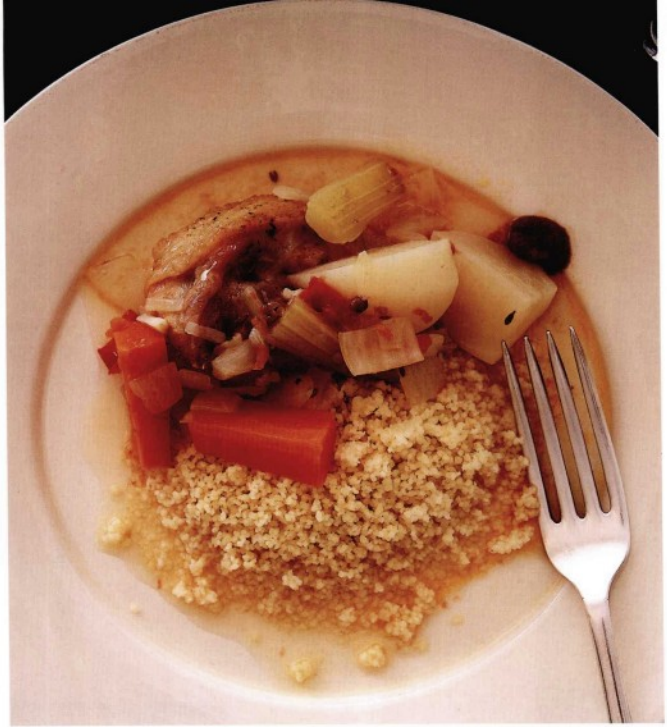
1人份68kcal　鹽分0.5g

可搭配這支酒……

→ P27

T de Tutiac Blanc
AOC 布拉伊首丘





雞肉與蔬菜的北非小米飯

北非料理的招牌——北非小米飯，是小餐館內也很受歡迎的味道。
如果搭配白葡萄酒，可彰顯蔬菜的甘甜味；
如果搭配紅葡萄酒，可提升小茴香子的辛香味。

材料（4～6人份）

北非小米飯（參照P113）……**200～300g**
雞腿肉……**2塊**（500g）
洋蔥……**1個**
胡蘿蔔……**1根**
西洋芹莖……**1根份**
蕪菁……**4～6個**
番茄……**2個**
大蒜……**1瓣**
小茴香子（參照P112）……**1小匙**
胡荽子（參照P112）……**1小匙**
西式高湯塊（雞肉口味）……**1塊**
紅椒粉（參照P112）……**1小匙**
月桂葉……**1片**
橄欖油……**4大匙**
依喜好加入Harissa辣醬（參照P113）……**適量**
鹽　粗粒黑胡椒

作法

❶ 除去雞肉多餘的脂肪，每塊切成4～5小塊。撒上少許的鹽與粗粒黑胡椒。洋蔥切成1～2cm的四方形。胡蘿蔔、西洋芹切成4cm的長度，再縱切成4～6等分。摘除蕪菁的葉子，縱切成4等分並把皮剝除。番茄去蒂，在番茄蒂的反方向用菜刀劃入一個淺淺的十字形切口。浸入熱水內再泡冷水，剝除番茄皮之後並切成大塊。大蒜則用菜刀的刀背拍碎。

❷ 在平底鍋內倒入1大匙橄欖油開中火加熱，把雞肉帶皮的一面朝下放入鍋內。待烤成熟色之後翻面，將雞肉兩面煎成淡焦色並取出。在較厚的鍋內倒入2大匙橄欖油、大蒜、小茴香子、胡荽子並開中火加熱，開始產生香味時，加入洋蔥、胡蘿蔔、西洋芹拌炒。待吸附油分後，再加入番茄、雞肉下去快炒。

❸ 倒入3杯水至鍋內，加入高湯塊、紅椒粉、月桂葉並開大火煮滾，撈除浮沫之後轉小火。蓋上鍋蓋繼續熬煮約30分鐘。加入蕪菁再煮一下，撒上少許的鹽與粗粒黑胡椒調味。

❹ 將北非小米飯倒入耐熱缽盆內，依外盒指示加入熱水並用保鮮膜覆蓋，蒸煮約5分鐘。撕掉保鮮膜，倒入1大匙橄欖油，以如同弄散般的方式攪拌一下，再盛入盤內。要吃的時候，可取少量的北非小米飯放在盤上，淋上一點加熱過的❸攪拌一下，可依喜好沾取Harissa辣醬享用。

1人份435kcal　鹽分1.7g



可搭配這支酒……

→P56

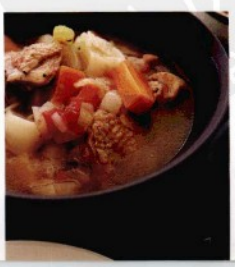
Château Reynon Rouge
AOC 波爾多首丘


a


b


c

a：先將雞肉表面煎過之後，並於熬煮之前再加入鍋內，如此雞肉的美味就不會流失。
b：很容易煮熟的蕪菁可在最後加入，以防止煮爛。
c：在北非小米飯裡加入熱水並覆蓋保鮮膜，如此就可於短時間內膨脹還原。





中式檸檬雞＋
ROSE D'ANJOU（法）



香橙舒芙蕾＋
SAUTERNES（法）



蘆筍香檳燉飯＋
BOLLINGER SPECIAL CUVEE BRUT（法）

葡萄酒與美食的摩登新組合

葡萄酒，不只是生活情趣的加溫者，更是能為料理增添多樣美味變化的調味好幫手，有了它，餐點將不再只為滿足口腹之欲而存在，而會變成浪漫、愉悅的飲食享受。本書除了分別介紹白酒、紅酒、玫瑰紅酒、香檳等發泡酒外，更從葡萄酒與料理的搭配著手，將葡萄酒直接入菜調理，讓香醇的水果酒味引出食材本身的鮮味並將各種食材完美融合。此書無異是一本超實用的料理食譜，讓人得以獲得香醇美酒與美味料理的雙倍享受。

（圖文資料摘自東販出版「新感覺葡萄酒料理」© Graph-sha Ltd. Tokyo. 2006）



小羊排＋ Margaux（法）



新感覺葡萄酒料理

定價320元

台灣東販股份有限公司 台北市南京東路四段 25 號 3 樓 TEL／（02）2545-6277～9 http://www.tohan.com.tw/
郵撥帳號：1405049-4 戶名：台灣東販股份有限公司

商店列表

本書中所介紹有販賣「Value Bordeaux」的日本商店列表。並非所有的葡萄酒均有販賣，請事先向各店鋪詢問是否有存貨。

ワインの店いとう	北海道札幌市中央区南八条西 8-1032	011-521-1849	http://www3.ocn.ne.jp/~wine/
株きたがわ・ワインハウス・グリーン店	北海道室蘭市中島本町 1-4-4 モルエナカジマ内	0143-43-3033	
有仲屋酒店	青森県三沢市中央町 2-7-21	0176-53-2061	
株たかはし	青森県青森市花園 2-13-1	017-741-5601	http://www.rakuten.co.jp/wine-sake/
ワールドリカー CAT&DOG 有山田酒店	岩手県盛岡市開運橋通 1-38	019-624-2214	
有いせや君島商店	福島県白河市一番町 17	0248-23-2223	
太萬川屋 有たまがわ酒店	茨城県水戸市金町 2-6-18	029-224-4301	http://www.osake.co.jp/
リカー&フーズ せきね	茨城県土浦市並木 1-14-20	029-821-2106	
株山仁酒店	栃木県宇都宮市川田町 890-2	028-633-4821	
はたけやま WINE AND SPIRITS 有畠山商店	東京都江戸川区西葛西 6-24-14	0120-207917（免付費電話）	
株愛宕小西	東京都港区愛宕 1-6-8	03-3431-1888	http://www.atagokonishi.com/
野田屋	東京都港区台場 1-7-1 アクアシティ台場 1F	03-3529-6231	http://www.aquacity.co.jp/shop/goods/106/index.html
東急百貨店東横店 和洋酒売場	東京都渋谷区渋谷 2-24-1	03-3477-3111	
ワイン&グロッサリー BESSHO 有別所商店	東京都渋谷区神宮前 2-25-5	03-3401-1991	http://bessho.biz-tokyo.jp/
カーブ・ド・プティットメゾン 株堀田本店	東京都世田谷区上馬 3-6-14	03-3421-3800	http://www.cyber-wineshop.com/
株ボンサンテ 酒専館ボンサンテ!三軒茶屋店	東京都世田谷区太子堂 4-30-31	03-5431-3601	http://www.bonne-sante.co.jp/
株明治屋 京橋ストアー	東京都中央区京橋 2-2-8	03-3271-1134	http://www.meidi-ya.co.jp/
酒のトーク	東京都豊島区西池袋 4-22-10	03-3973-4501	
酒のタジマヤ	東京都北区滝野川 1-4-10	03-3910-1056	http://www3.ocn.ne.jp/~tajimaya/
ダイエー碑文谷店 リカーショップ	東京都目黒区碑文谷 4-1-1	03-3710-1111	
銘酒の華 有荘酒店	東京都練馬区大泉町 5-6-48	03-3922-1544	
Yショップ油屋浅野商店	東京都三鷹市牟礼 2-13-34	0422-43-6210	
お酒とワインの店 まる木屋	東京都西東京市富士町 4-17-7	042-461-0545	
つかもと つかもと商店	東京都八王子市横山町 8-9	042-642-2521	http://homepage2.nifty.com/es-tsukamoto/
スコッチ松屋 株松屋商店	神奈川県横浜市金沢区泥亀 1-25-3B 京急サニーマート内	045-783-7223	
マルシェディジュール	神奈川県横浜市中区日本大通 58	045-662-5260	http://www.rakuten.ne.jp/gold/s-wine/
酒蔵楽 SAKAGURA KASAI 有カサイ酒販	神奈川県川崎市中原区下新城 2-1-25	044-777-2822	http://www.kasaishuhan.co.jp/
ワインの店・へいわ	神奈川県藤沢市鵠沼海岸 5-11-29	0466-33-4711	
カーヴ ミサキヤ	新潟県三条市本町 1-3-20	0256-32-0932	http://misakiya.ijn.jp/
新潟伊勢丹地階＝和洋酒	新潟県新潟市中央区八千代 1-6-1	025-242-1111	
有長谷川和洋酒店	静岡県静岡市葵区新通 1-1-26	054-252-0307	
こだわり酒屋 酒舗・たかまつ	静岡県磐田市国府台 26-5	0538-32-6353	
ワインブティック パニエ	静岡県浜松市中区佐鳴台 4-38-28	053-543-7711	http://www.wb-panier.com/
金原酒店	静岡県浜松市東区天龍川町 1125	053-421-0300	
桜井酒店	静岡県牧之原市地頭方 935-3	0548-58-0126	
美酒良酒 マルア	愛知県高浜市春日町 3-6-21	0566-53-0551	http://www.marua-jp.com/
リカーショップ よし野屋	愛知県清須市新清洲 2-9-12	052-400-6072	http://www16.ocn.ne.jp/~yosino04/
資知多繁	愛知県名古屋市昭和区池端町 1-18	052-841-1253	http://www.chitashige.co.jp/
リカー倶楽部ヌーヴォー	岐阜県岐阜市正木 1599-1 マーサ 21 南館 1F	058-295-2176	
ヴァインケラー ハシモト	三重県伊賀市上野東町 2938-1	0595-21-0342	
酒のあおき	三重県伊勢市宮町 2-2-1	0596-28-2979	
出口酒食品店	和歌山県和歌山市鷺匠町 1-25	073-424-5136	http://deguchi.ocnk.net/
株リカーマウンテン	京都府京都市上京区堀川今出川上ル南舟橋町 382 三井ビル	075-415-1272	http://www.likaman.co.jp/
有ワインスポット ナカムラヤ	京都府京都市左京区二条通新東洞院町東入ル 249	075-761-1177	
高間酒店	京都府京都市北区上賀茂岩勝町 2	075-721-7210	http://www.rakuten.co.jp/wel-ta/
パシオン・エ・ナチュール 株小松屋	大阪府大阪市中央区東心斎橋 1-12-14 ゼルコヴァビル 1F	06-6241-1159	http://passion.komatsuya-net.co.jp/
酒蔵にしおか	大阪府河内長野市本町 24-1-011 ハバィながの北館 B1	0721-53-0111	http://sake-nishioka.jugem.jp/
株イヌイ	大阪府八尾市恩智中町 3-68	072-941-2118	
SAKE SHOP SATO	大阪府豊中市岡町南 3-5-10	06-6855-1903	http://www.sakeshop-sato.com/
ミルコート	大阪府箕面市坊島 4-10-2	072-725-1980	
有フォーティセブンリカーズ	兵庫県赤穂市中　2 赤穂センターモール内	0791-45-3330	http://www.ako-wai2.com/~47liquors/
LIQUOR SHOP たつ屋	兵庫県宝塚市鹿塩 1-1-8	0798-53-4334	
酒のさよう	兵庫県佐用郡佐用町佐用 16　45	0790-82-4356	
有酒の悟空 京山(鳥城本店・倉敷店)	岡山県岡山市谷万成 1-11-46	086-251-1145	
世界の酒と食品・かじわら 槻原酒店	山口県下関市田中町 12-8	0832-32-3215	
有谷井誠一商店	愛媛県四国中央市川之江町 1739	0896-58-2345	http://www.tany-net.com/
銘酒 しらい屋	愛媛県東温市志津川 1655-3	089-960-5030	http://www.rakuten.ne.jp/gold/shiraiya/
モンマートきくち 菊池酒店	愛媛県南宇和郡愛南町御荘平城 2974-1	0895-72-0021	
酒のしまむら ANNEX	高知県四万十市古津賀 1529-1	0880-34-1310	
ワインの根木酒店	福岡県福岡市西区愛宕 1-24-6	092-881-5575	http://1616wine.com/
有森内酒店	長崎県長崎市大黒町 12-3	095-822-1430	http://www.moriuchi39.co.jp/
ワインスタイル ウィノ	宮崎県宮崎市大橋 1-164 yb3 1F	0985-24-5577	http://wino.exblog.jp/
モンマートつかもと	熊本県人吉市紺屋町 100	0966-22-2284	http://www.tsukamoto-sake.com/

進口商列表

本書中所介紹「Value Bordeaux」的日本進口商列表。在您前往附近的商店詢問時，將對您有所幫助。

Asahi Beer（股）	http://www.asahibeer.co.jp/	0120-011121（免付費電話）（顧客服務處）
AZUMA CORPORATION	http://www.azumacorp.jp/	03-3457-0033
（有）ANest corporation	http://www.a-nest.co.jp/	06-6265-1188
（股）APEX	http://www.apex-co.co.jp/	03-3234-6493
（股）飯田	http://www.iidawine.com/	072-923-6244
（股）稻葉	http://www.inaba-wine.co.jp/	052-301-1441
VIEVIN 俱樂部（股）	http://www.vievin.co.jp/	042-677-5655
（股）Vinos Yamazaki	http://www.v-yamazaki.co.jp/	03-5789-6825
VINORUM	http://www.vinorum.co.jp/	03-3562-1616
ENOTECA（股）	http://www.enoteca.co.jp/	03-3280-6258
（股）O'let Japan	http://www.olet-japan.com	03-3703-0544
Kikkoman（股）	http://www.kikkoman.co.jp/	0120-012358（免付費電話）（顧客服務中心）
（股）GOOD LIVE 進口食品部		03-3668-9843
國分（股）	http://www.kokubu.co.jp/	03-3276-4125
Cordon Vert（股）		022-742-3120
Sapporo Beer（股）	http://www.sapporobeer.jp/wine/	0120-207800（免付費電話）
SUNTORY（股）	http://www.suntory.co.jp/wine/	0120-139310（免付費電話）
JSR Trading（股）	http://www.jsrtr.com/goods/wine.html	03-3248-9075
JFLA 酒類販賣（股）Arcane 事業部	http://www.arcane-jp.com/	03-3664-6563
GENOS WINE MERCHANT	http://www.genos.co.jp/	03-5773-4778
重松貿易（股）	http://www.shigematsu.jp/	06-6231-6081
昭產商事（股）	http://www.shosan.co.jp/	03-3579-6181
（股）Smile	http://www.smilecorp.co.jp/	03-3946-3200
（股）成城石井	http://www.seijoishii.co.jp/	03-3482-0111
（股）Century Trading Company		03-3208-5881
全日空商事（股）	http://www.anatc.com/	03-6735-5026
寶酒造（股）	http://www.takarashuzo.co.jp/	075-241-5111（顧客服務處）
中部貿易（股）	http://www.ywc.co.jp/	045-212-5588
（股）Diony	http://www.diony.com/	075-622-0850
東亞商事（股）	http://toashoji.com/	03-3294-4075
（股）Toyama		03-3615-4550
（有）Dream Wine International		0426-65-1190
（股）中島董商店	http://www.nakashimato.com/	03-3405-4222
（股）西浦	http://www.wine-kan.co.jp/	050-2006-5946
（股）西岡寅太郎商店	http://www.sakemart.co.jp/	088-892-1313
（股）日本 Grande Champagne	http://www.ngc-japan.jp/	052-711-9761
日本酒類販賣（股）	http://www.nishuhan.co.jp/home/index.cfm	03-3273-1817
Nippon Liquor（股）	http://www.nlwine.com/	03-3453-2208
（股）八田		03-3762-3121
（股）FWINES	http://www.fwines.co.jp/	03-6415-3083
（股）BELLUNA	http://www.belluna.net/mywine/	048-771-7582
BONILI JAPAN（股）	http://www.bonili.com	072-725-1991
三井食品（股）	http://www.mitsuifoods.co.jp/	03-3551-1412
（股）明治屋	http://www.meidi-ya.co.jp/	03-3271-1136
Mercian（股）	http://www.mercian.co.jp/	03-3231-3961（顧客服務處）
（股）MOTTOX	http://www.mottox.co.jp/	06-6723-3131
（股）YOSHIYA	http://www.yoshiya.co.jp/	03-5943-9448
（股）Royal of Japan		03-3715-8273
（股）Wine Press International	http://www.winepress.co.jp/	0724-61-1513

材料介紹

為您介紹這本書所使用的材料當中，一些我們日常不太熟悉的食材。其中有很多都很適合搭配葡萄酒，請您務必試試看。

herb



義大利荷蘭芹

芹菜科的植物，比起日本種的荷蘭芹，其香氣更加溫和。除了裝飾用之外，也可切碎後用於製作醬料或沙拉醬等。別名為「parsley」。



普羅旺斯香草

將乾燥的香草混合而成。含有羅勒、迷迭香、百里香等，用於燉煮料理或是燉煎料理等。1包7g入約380日圓。



山椒芽

山椒的嫩芽，產季為春天～初夏。大多與竹筍等同時期產出的當季食材一起調理。用手用力地拍一下，就散發出清爽的香味。



香菜

芹菜科的植物，具有個性感的香氣為其特色。使用於拌炒、湯、沙拉等料理上，是亞洲、異國風料理不可欠缺的食材。別名「coriander」。



羅勒

原產地為印度的紫蘇科植物，清爽的香氣為其特徵。在義大利料理中為人所熟悉，廣泛使用於沙拉或披薩、義大利麵、醬汁等的製作。



薄荷

紫蘇科的植物，以其清涼的香氣為人所熟知。除了利用於草本茶或是甜點外，也可做為配菜，意外地與油炸物等也非常速配。



迷迭香

紫蘇科的植物，清爽的香氣與針狀的外型為其特徵。可消除肉或魚的腥臭，在歐洲被廣泛地使用於燉煮料理或燉煎料理等以增添風味。

spice



印度辛香料

綜合香料的一種，其中包含胡荽、丁香、肉桂、小茴香等。想要添加咖哩風味等時使用。1罐13g入約250日圓。



香菜子

原產地為歐洲的一種植物的種子。甘甜的香氣與淡淡的苦味為其特徵，除了用於添加料理的風味外，也利用於製作麵包或醃菜等。1包30g入約340日圓。



小茴香子

原產地為埃及的一種植物的種子。具有特殊的強烈香氣。使用於燉煮料理等，是異國風料理所不可欠缺的食材。1包22g入約270日圓。



胡荽子

香菜的種子，具甘甜的香氣。用於製作咖哩、醃菜或燉煮食物時，被廣泛地使用於中東、近東與亞洲料理上。1包10g入約230日圓。



八角

原產地為中國的一種果實，強烈的甘甜香氣為其特徵。可以消除肉的腥臭味等，製作中華料理時經常使用到。別名「star anise」。1包12g入約280日圓。



紅椒粉

帶甜味的辣椒磨成的粉末，幾乎沒有辛辣味。主要是為了增添鮮豔的色彩時使用。常利用於燉煮料理、湯、配色等。1罐25g入約400日圓。



粉紅胡椒

紅色的胡椒粒，沒有黑或白胡椒一般的辛辣味，其胡椒獨特的風味也很溫和。主要是利用於增添料理的色彩。1包8g入約570日圓。

cheese



卡蒙貝爾乳酪

●白黴乳酪／發源於法國的諾曼地地方。以牛奶的圓潤風味為其特徵，相當順口。除了可直接吃外，加熱後也很美味。



聖安得列乳酪

●白黴乳酪／發源於法國的阿基坦地方。蓬鬆的黴菌與濃厚的滑順口感為其特徵。隨著熟成的演進，變成入口即化般的柔軟。



布里乳酪

●白黴乳酪／發源於法國的法蘭西島。具有與卡蒙貝爾乳酪相似的滑順風味，但香味更強烈，味道也更濃郁。



帕梅善乾酪

義大利帕瑪地方原產的硬質乳酪，具有獨特的強烈風味與鹽味。可磨成碎屑或削成薄片，撒在沙拉或義大利麵、披薩等上面。

other



洛克福乾酪

●藍乳酪／原產地為法國的魯埃格地方。刺舌的刺激感、特有的風味與強烈的鹽味為其特徵，有藍乳酪之王的稱號。



Harissa 辣醬

北非與中東、近東的辣醬，在紅辣椒裡加入大蒜、香料類所製作而成。是北非小米飯不可欠缺的調味料。1罐70g入約300日圓。



西京味噌

用米麴所做成的白味噌，具有黏稠的甜味。除了用於湯、煮物或拌物之外，也利用於味噌漬魚或蔬菜等。



生麩

在麵粉的蛋白質內加入糯米粉與麵粉所蒸熟的食品。清淡的味道、軟軟QQ且具有彈性的口感為其魅力之處。1塊150g約450日圓。



鹽漬山椒實

將山椒實煮熟用鹽調味而成。運用山椒的微苦味與清爽的香氣，可利用於各式各樣的料理上。1包40g入約840日圓。



歌魯拱索拉乳酪

●藍乳酪／原產地為義大利的倫巴底省。具有特殊的風味與強烈的鹽味，除了可以直接吃之外，也利用於醬汁或義大利麵等。



油漬鯷魚

將鯷魚的幼魚用鹽醃漬後、發酵熟成的成品。具有強烈的鹽味與美味，使用於義大利麵、沙拉或披薩上。1罐45g入約300日圓。



甜麵醬

麵粉內加入麴所做成的中國式味噌，具有深度的甜味為其特徵。可用於製作醬料、或是拌炒料理、煮物的調味料。1罐130g入約300日圓。



巴沙米可醋

原產於義大利的一種酒醋。一般製作是於酒桶內長時間發酵熟成。順口的醃味為其特徵。1瓶150ml入約410日圓起。



柚子胡椒

在磨碎的柚子皮內加入青辣椒等所做成的調味料。運用其清爽的辛辣味與鹽味，使用於各式料理上。1罐50g入約400日圓。



布利沙瓦蘭乳酪

法國原產的新鮮乳酪，以其豐富且濃郁的風味受到歡迎。具有適度的酸味與鹽味，除了利用於甜點之外，也用於製作沙拉等。



北非小米飯

將粗粒麵粉加水而成的粒狀食材。可添加於肉料理、或是淋在燉煮的食物上。在摩洛哥與突尼西亞是很普遍的食材。



蕃茄泥

將加熱用的蕃茄搗碎並濃縮而成。因為沒有添加調味料，可用於燉煮料理或製作醬汁，相當方便。而添加調味料的則稱為蕃茄醬。



義大利脆餅

義大利托斯卡尼地方的餅乾，大多會加入杏仁。因為是長時間烘烤而成，所以非常堅硬。也可以浸泡於咖啡等飲料內再食用。



芝麻菜

油菜科的植物，具有如同水芹般的微苦味為其特徵。除了可以直接做成沙拉外，也利用於披薩的餡料、拌炒料理、義大利麵等。



莫查列拉乳酪

原產地為義大利的坎佩尼亞地方。取自牛與水牛的牛乳所做成的新鮮乳酪，具有奶香的風味。除了可以直接吃之外，加熱後也很美味。



酸豆

白花菜目植物的花苞，醃漬過後於市面上販售。運用其獨特的風味加入沙拉醬或醃漬醬汁等。1包70g入約280日圓。



油漬蕃茄乾

將蕃茄風乾，以橄欖油等浸漬而成。為風味濃縮的食品，可用於義大利麵或燉煮料理等。1包110g入約370日圓。



雞豆

以印度為中心所栽種的豆類，別名「garbanzo」。利用於燉煮料理或製作沾醬等。水煮雞豆1罐220g入約300日圓。

[General Information]
书名=葡萄酒·美食魅力新搭法
作者=
页数=113
出版社=
出版日期=
SS号=12596128
DX号=00000759864 9